BOLINHO DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de carne moída

2 xícaras de farinha de trigo

2 dentes de alho amassados

pimenta-do-reino e sal a gosto

1 ovo

cebolinha picada

1 cebola média picada

1 sachê de tempero em pó sabor legumes

sal a gosto

vinagre a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em um recipiente.

Em seguida, adicione o alho amassado, a pimenta-do-reino, o tempero em pó, o sal, a cebolinha, a cebola e o vinagre, e misture tudo com uma colher.

Logo após, adicione o ovo e mexa.

Aos poucos, vá colocando a farinha, não deixando ficar nem com uma consistência muito mole, nem muito dura.

Após misturar tudo, com uma colher (sopa) vá pegando a massa e colocando no óleo quente (você define o tamanho do seu bolinho).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15422-bolinho-de-carne.html