

BOLINHO CAIPIRA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne bovina moída

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola picada

Suco de 1 limão

Salsinha picada a gosto

Sal e pimenta a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Enquanto a massa esfria, junte a carne moída com todos os outros ingredientes do recheio em uma vasilha, e misture bem (eu misturo com as mãos).

A carne moída vai crua mesmo, pois enquanto o bolinho frita, ela vai cozinhar e ficar suculenta.

Quando a massa estiver em uma temperatura em que dê para manuseá-la com as mãos, mexa e acrescente a água até ficar em um ponto ideal pra enrolar.

Recheie com a carne moída temperada e dê formato, tipo quibe.

Coloque para fritar no óleo quente e sirva em seguida.

Essa receita não tem erro, e lembre-se: você não vai utilizar toda a água!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16019-bolinho-caipira.html>