

# BOLINHO DE FEIJÃO RECHEADO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:2 xícaras (chá) de feijão cozido e temperado  
4 colheres (sopa) de farofa temperada  
Salsa picadinha  
Sal a gosto  
1 colher (cafê) rasa de molho de pimenta (cerca de 2 ml)

### RECHEIO:

Recheio:1/2 linguiça calabresa  
3 folhas de couve grande (cortada bem fininha)  
30 g de bacon (1 colher de sopa cheia)  
1 dente de alho amassado  
30 g de cebola (1 colher de sopa cheia)

### PARA EMPANAR:

Para empanar:Farinha de trigo  
Leite  
Farinha de rosca  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Amasse os feijões com um garfo, e em seguida coloque o restante dos ingredientes.  
Misture a farinha até obter uma massa.

### RECHEIO:

Recheio:Afervente a linguiça, pique em pequenos pedaços e reserve.  
Frite o bacon em uma panela, e em seguida adicione a cebola, o alho e depois a couve.  
Agora faça bolinhas e recheie com a couve e a linguiça.  
Em seguida, passe no trigo, depois no leite e na farinha de rosca.

Para finalizar, frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16825-bolinho-de-feijao-recheado.html>