

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 (café) 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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