

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>