

BOLINHO CROCANTE DE CARNE

INGREDIENTES

- 1 pão grande, amanhecido
- 1 gema
- 1 cebola pequena triturada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picado em cubinhos
- 500 g de patinho moído
- sal e temperos a gosto
- farinha de mandioca torrada para empanar.

MODO DE PREPARO

Coloque o pão amanhecido de molho em um refratário com água até ele amolecer completamente.

Retire as cascas e deixe somente a parte branca da massa.

Escorra bem, se preciso amasse um pouco para tirar o excesso de água.

Misture os restante dos ingredientes com o pão e sove tudo até homogenizar.

Molde os bolinhos e empane na farinha de mandioca torrada.

Frite em óleo quente até dourar.

Escorra bem e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17296-bolinho-crocante-de-carne.html>