

BOLINHO DE CARNE MOÍDA RECHEADA

INGREDIENTES

300 g de carne moída
50 g de queijo minas cortado em cubinhos
2 dentes de alho amassados
1 colher (café) de sal
1 colher (chá) de cheiro-verde
1 colher (sopa) de farinha de trigo
pimentão picado em pedacinhos bem pequenos
cebola picada em pedacinhos bem pequenos
farinha de trigo para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela misture a carne, o alho, o sal, cheiro-verde, o pimentão, a cebola e a farinha de trigo. Amasse bem.

Passa em suas mãos um pouco de farinha de trigo e modele os bolinhos recheando-os com os cubinhos de queijo minas.

Frite-os no óleo bem quente, escorra-os sobre papel toalha e sirva com o molho de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18450-bolinho-de-carne-moida-recheada.html>