

BOLINHA DE CARNE MOÍDA RECHEADA COM QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
1 cebola picadinha (ou ralada)
3 dentes de alho
1/2 colher (sopa) de sal
Pimenta-do-reino moída a gosto
Cheiro verde a gosto
1 ovo
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de creme de cebola
100 g de mussarela cortada em cubos

MODO DE PREPARO

Misture a carne com os temperos, e em seguida, adicione o ovo e misture bem.

Adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo com as mãos até que fique homogêneo e grudento.

Abra um pouco da massa na palma da mão e recheie o bolinho de carne com um cubinho de queijo.

Feche, modele e reserve.

Deixe a massa na geladeira por pelo menos meia hora (isso ajuda a não estourar na hora de fritar).

Frite em óleo quente por cerca de 3 minutos, ou até que os bolinhos estejam dourados.

Deixe escorrer em papel toalha e sirva.

Se preferir, pode assar em uma forma untada com óleo a 180º C por cerca de 30 minutos.

Neste caso, sugiro acrescentar um pouco de bacon moído à massa para que o bolinho de carne não fique ressecado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18779-bolinha-de-carne-moída-recheada-com-queijo.html>