

# DISCO GOIANO

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída  
2 cebolas grandes picadas  
meio pimentão  
1 tomate grande picado  
4 dentes de alho amassado  
pimenta-do-reino, e sal a gosto  
5 pães dormidos e molhados no leite  
farinha de mandioca para empanar  
1 ovo  
2 xícaras de leite e cheiro verde a gosto!

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e faça bolinhas em forma de um disco.

Para empanar, pegue uma vasilha, adicione um copo de leite e meio de água e misture um ovo, mexa bem e passe os discos nessa mistura e depois na farinha de mandioca.

Em seguida, coloque uma panela com bastante óleo e deixe esquentar, em seguida frite os discos em fogo baixo e não mexa antes de endurecer, vai virando até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18842-disco-goiano.html>