

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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