

BOLINHAS RECHEADAS COM QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de carne moída
alho amassado a gosto
1 cebola média picada
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
cheiro verde a gosto
hortelã a gosto
1 ovo
farinha de rosca
farinha de trigo
queijo mussarela cortado em pequenos cubos
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída e faça um buraco no meio da carne moída.

No buraco, acrescente o sal, o alho, a cebola, o cheiro verde, as folhas de hortelã, o ovo e a farinha de rosca. Amasse bem e depois unte as mãos com óleo e faça bolinhas do tamanho desejado.

Faça um pequeno buraco no meio e coloque o queijo mussarela e feche a bolinha.

Passes-as na farinha de trigo e leve ao congelador por 30 minutos, depois frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/22738-bolinhas-recheadas-com-queijo.html>