

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.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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