BOLINHO DE MACAXEIRA CARIRIENSE

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:200 g de carne de sol

1 tomate

1/2 cebola

pimenta-de-cheiro

1/2 pimentão

2 cabeças de alho

molho shoyu

1 dose de caçhaça (opcional)

2 colheres (sopa) de nata

BOLINHAS:

Bolinhas:1 macaxeira grande

1 tablete de caldo de carne

MODO DE PREPARO

BOLINHAS:

Bolinhas:Cozinhe a macaxeira com o tablete de caldo de carne.

Amasse a macaxeira com um garfo e deixe esfriar.

CARNE:

Carne:Cozinhe a carne e depois desfie.

Coloque o alho e a cebola para dourar.

Coloque a carne na frigideira junto com as verduras picadas e refogue.

Adicione o shoyu e cachaça e cozinhe até secar.

Desligue o fogo e mexa a nata na carne ainda quente.

Faça bolinhas com a macaxeira amassada e recheie com a carne.

Frite em óleo quente até dourar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23062-bolinho-de-macaxeira-caririense.html