

BOLINHA DE CARNE BOVINA, SUÍNA E MIOLO DE PÃO

INGREDIENTES

300 g de carne bovina moída

300 g de carne suína moída (usei pernil)

3 gemas

3 pães secos sem a casca

2 colheres (sopa) de caldo de carne

1 colher (sopa) de sopa de cebola

6 colheres (sopa) de leite

1 cebola grande picada miudinha

óleo para a fritura

MODO DE PREPARO

Rale o pão francês seco para remover a maior parte da casca.

Quebre os pães em pequenos pedaços (que caibam dentro da bolinha).

Umidifique os pedaços de pão com o leite.

Misture a carne bovina com a suína e os demais ingredientes.

Deixe "marinando" por 1 hora (opcional).

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23181-bolinha-de-carne-bovina-suina-e-miolo-de-pao.html>