

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.

©2024 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>