

BOLINHAS DE CARNE ASSADA COM ABOBRINHA E CASTANHAS

INGREDIENTES

carne assada (neste caso usei restos de carne assada na panificadora com abobrinha e castanhas; a receita base é esta)

1 concha de caldo de carne (quando a carne é assada na panificadora com a marinada toda, geralmente sobra bastante caldo)

2 colheres (sopa) de leite

salame cozido

1 cebola pequena picada

2 colheres (sopa) de polpa de tomate

3 colheres (sopa) de vinho moscatel

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 gema

1 clara

azeite, sal e pimenta

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o azeite e o tomate.

Pique a carne com a abobrinha e o salame e junte ao refogado.

Parta as castanhas em pedaços e junte também à carne.

Vá envolvendo tudo enquanto junta o caldo da carne (o caldo que sobrou e que foi passado por uma peneira) e o vinho moscatel.

Deixe evaporar o caldo e vá mexendo sempre.

Junte a farinha, o leite, a gema e acerte os temperos.

Depois de ter fervido um pouco, apague o fogo e deixe o creme esfriar completamente.

Faça bolinhas e envolva-as na clara e depois na farinha de rosca.

Ligue o forno e coloque o tabuleiro com as bolinhas.

Estão prontas quando começarem a tostar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23848-bolinhas-de-carne-assada-com-abobrinha-e-castanhas.html>