

BOLINHO DE CARNE DIFERENTE NA AIR FRYER

INGREDIENTES

500 g carne moída (patinho, acém, coxão mole)

1 linguiça calabresa

1 cebola

3 dentes de alho

1 pacote creme de cebola

MODO DE PREPARO

Num processador, adicione a calabresa, a cebola e o alho e moa tudo.

Junte a carne moída e o creme de cebola (pó) e misture tudo muito bem.

Faça pequenas bolas com o auxílio de uma colher.

Asse na air fryer por 20 minutos a 200° C.

Ficam suculentas por dentro e douradas por fora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25071-bolinho-de-carne-diferente-na-air-fryer.html>