

BOLINHO DE CARNE DIFERENTE

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
3 cebolas grandes
bacon em fatias
azeitonas a gosto
temperos a gosto
1 xícara de sopa de cebola
salsicha e cebolinha a gosto
1 alho
1 sázon sabor carne
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com a salsinha, a cebolinha, o alho, o sázon e o sal.

Despeje a sopa de cebola até dar liga na carne, modele a massa em bolinhos e reserve.

Descame as cebolas e envolva os bolinho de carne moída.

Em seguida, envolva os bolinhos com bacon e utilize palitos de dente para manter o bolinho bem preso.

Disponha os bolinhos em uma forma untada com azeite, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio por 20 minutos.

Após o tempo marcado, retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais alguns minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/25573-bolinho-de-carne-diferente.html>