

BOLINHO DE SOBRAS DE CARNE

INGREDIENTES

750 g de carne velha fervida e passada duas vezes no moedor caseiro ou no processador

1 cebola picada

2 a 3 dentes de alho

2 a 3 tomates picados

sal e pimenta-do-reino

salsinha e cebolinha verde picadas

3 ovos crus

1 (ou 2) colheres de farinha de trigo

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Refogue o alho picado, a cebola e o tomate.

Quando a cebola estiver douradinha, junte a carne.

Corrija o sal, coloque 1 ovo cru e mexa rapidamente até eles cozinharem.

Coloque 1 a 2 colheres de sopa de farinha de trigo e mexa até aparecer o fundo da panela.

Deixe esfriar um pouco, faça os croquetes e passe na farinha de rosca.

Em seguida, passe os croquetes nos 2 ovos batidos e, por último, em farinha de rosca novamente.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26421-bolinho-de-sobras-de-carne.html>