

BOLINHA DE CARNE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 pimentão grande
1 cebola média
1 pimenta dedo de moça grande
4 pacotinhos de sazón de carne
4 pães duros para ralar e fazer uma farinha
ajinomoto (opcional, mas dá um toque bem bacana)
1 tomate médio
250 g farinha de trigo para empanar
2 ovos para empanar
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os temperos à carne crua (picados bem miudinhos) e 1/4 da farinha do pão ralado até ficar com textura homogênea.

Faça bolinhas generosas e frite até dourar em fogo médio, (se fritar muito ela ficará seca, portanto, tome cuidado para não passar do ponto).

Espere esfriar uns minutinhos e depois empane as bolinhas fritas na farinha de trigo, depois no ovo batido e depois no restante da farinha de pão ralado.

Frite novamente em óleo novo (esse procedimento é bem rápido pois será só para criar e dourar a casquinha).

Está pronta sua bolinha crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26815-bolinha-de-carne-especial.html>