

BOLINHO DE CARNE COM LINGUIÇA

INGREDIENTES

300 g de carne moída
1 linguiça calabresa picada
1 xícara de farinha de trigo
1 tomate picado
1 cebola picadinha
queijo ralado a gosto
ervas finas, orégano, manjeriço
salsa picadinha
1 ovo ligeiramente batido
farinha de rosca
1 xícara de arroz cozido
1 pitada de sal
óleo

MODO DE PREPARO

Tempera-a carne com as erva finas, a cebola e o tomate.

Deixe descansar um pouco.

Em seguida, passe ligeiramente no fogo por 5 minutos e mexa bem a carne.

Deixe esfriar.

Misture a carne com o restante dos ingredientes, a farinha de trigo, o arroz, a linguiça e o queijo ralado.

Misture bem a massa e logo faça os bolinhos.

Passe os bolinhos no ovo batido e na farinha de rosca.

Em seguida, aqueça uma panela com 1 xícara de óleo e comece a fritar.

Pronto, sirva com molho e batata frita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27625-bolinho-de-carne-com-linguica.html>