

BOLINHO DE CARNE MOÍDA À MILANESA RECHEADO COM PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

1 cebola

alecrim a gosto

pimenta-do-reino em pó a gosto

alho a gosto

sal a gosto

tempero para carnes a gosto

100 g de queijo prato

100 g de presunto

3 ovos

1 xícara de farinha de trigo

farinha de rosca

2 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque a carne moída em um refratário.

Tempere-a com alecrim, pimenta-do-reino, alho, tempero para carnes e sal a gosto.

Misture na carne ainda crua, 1 ovo e a farinha de trigo, até o ponto da carne não grudar na mão.

Pegue porções médias de carne, abra-a de forma côncava.

Feito isso, coloque o queijo e o presunto ralados e feche em formato redondo achatado.

Passe na farinha de rosca, no ovo e novamente na farinha de rosca.

Frite-os em uma frigideira antiaderente, com a manteiga (não precisa fritar submerso em óleo).

Depois que estiver bem dourado e sem aparência de cru, é só retirar e colocar em um tabuleiro com papel toalha pra sugar a gordura em excesso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/27805-bolinho-de-carne-moida-a-milanesa-recheado-com-presunto-e-queijo.html>