

# 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.

Passa 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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