

BOLINHO DE CARNE DA FAMILIA

INGREDIENTES

2 kg de carne moída de primeira
1 cebola média bem picadinha
3 dentes de alho picados e amassados
salsinha e cebolinha verde a gosto
sal a gosto
orégano a gosto
cominho a gosto
vinagre a gosto
3 pães frances
1 xícara de leite
3 ovos
farinha de trigo
óleo de soja para fritar até cobrir os bolinhos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a carne moída, acrescente a cebola, o alho, salsinha, cebolinha, orégano, cominho, sal, e vinagre misture bem e deixe.

Em uma outra tigela, pique os pães e acrescente o leite até os pães ficarem bem molhados tipo uma massa.

Misture com a carne, pode usar as mãos para ficar bem homogêneo, vai ver que já está dando liga, mas não ao ponto de moldar os bolinhos.

Agora acrescente os ovos e misture bem, vá acrescentando a farinha de trigo até soltar do fundo e o bolinho ficar firme.

Está pronto.

Aqueça o óleo, molde os bolinhos e passe na farinha de trigo e frite.

Fica muito bom, sempre senti falta de uma receita com uma maior quantidade de carne criei essa e aqui em casa foi aprovadíssima!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29135-bolinho-de-carne-da-familia.html>