BOLINHO DE MILHO FLOCÃO COM CARNE (PETISCO)

INGREDIENTES

1 xícara de flocão de milho para cuscuz

1/2 xícara de água fria

2 ovos

1 caldo de bacon em pó

300 g carne bovina (patinho ou chã)

1 cebola média

1 tomate médio

1/2 pimentão

cheiro verde

2 dentes de alho moídos

pimenta-do-reino

azeite

sal

MODO DE PREPARO

Corte em cubos pequenos a cebola, tomate, pimentão, o cheiro verde e reserve.

Corte a carne tipo bife e frite no azeite temperando apenas com pimenta e sal (somente após começar o cozimento), repetindo o processo ao virá-lo.

Com a carne pronta passar no processador para moê-la levemente.

Hidrate a farinha de milho flocão com a água por 5 minutos.

Com a massa hidratada acrescente os ovos, o tempero, o caldo em pó, a carne e o alho.

Misture com as mãos até ficar uniforme e com liga.

Faça os bolinhos com as mão e frite em azeite bem quente, descansando-os em papel toalha após fritura para diminuição do óleo.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31112-bolinho-de-milho-flocao-com-carne-petisco.html