

BOLINHO DE CARNE MOÍDA COM FARINHA DE MILHO

INGREDIENTES

500 g de carne moída

6 colheres de farinha de milho

1 cebola pequena ou 1/2 cebola grande

3 dentes de alho

5 colheres de água

1 sazón para carnes

coentro a gosto, opcional

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Picar bem picado a cebola e colocar em uma vasilha junto com a farinha de milho, o alho, coentro, os temperos e a água.

Misturar bem e, por último, colocar a carne moída.

Misture com as mãos, depois que estiver bem misturado faça bolinhas e reserve.

Em uma frigideira coloque a manteiga e derreta bem.

Coloque as bolinhas de carne moída e frite no fogo médio ate ficarem bem douradas.

Sirva ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31836-bolinho-de-carne-moída-com-farinha-de-milho.html>