

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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