

BOLINHO DE FEIJOADA DO GODET BAR

INGREDIENTES

100 g linguiça paio

100 g costela suína salgada

50 g de feijão preto

10 g de bacon

10 g de farinha de milho fina (para polenta)

MODO DE PREPARO

Fazer uma feijoada com os itens acima. Separar as carnes do feijão, desfiar e reservar. Em um recipiente bata o feijão usando um fuê, acrescentando a farinha de milho aos poucos até adquirir uma massa que esteja soltando das mãos.

Para fazer os bolinhos nas mãos, abra a massa e recheie com as carnes desfiadas.

Feche dando o formato de bolinho. Para empanar siga a sequência, passe na farinha de trigo, em ovos batidos, na farinha de milho, novamente nos ovos e por último na farinha de milho. Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33615-bolinho-de-feijoada-do-godet-bar.html>