

# BOLINHO ASSADO DE CARNE COM CALABRESA

## INGREDIENTES

- 1/2 kg de carne moída
- 1 calabresa defumada
- 5 colheres de sopa de azeite ou óleo
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 dentes de alho
- 1 cebola pequena picadinha
- salsinha a gosto
- sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de colorau

## MODO DE PREPARO

- Misture todos os ingredientes.
- Faça pequenas bolinhas no formato de croquete.
- Coloque em um refratário untado com azeite ou óleo.
- Asse em forno a 240°C até ficarem dourados.
- Sirva como petisco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33979-bolinho-assado-de-carne-com-calabresa.html>