

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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