

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>