

BOLINHO DE MACAXEIRA COM CARNE E CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de macaxeira cozida
3 calabresas grandes
300 g carne de sol
1 cebola roxa grande
coentro ao seu gosto
1 garrafa pequena de manteiga da terra
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Amassar bem com um garfo a macaxeira já cozida (e morna) e reservar.

Cortar a cebola em quadradinhos pequenos.

Cortar em rodela a calabresa e fritar em uma frigideira com, em média, 3 colheres de manteiga.

Triturar no liquidificador a calabresa já frita e reservar.

Na mesma frigideira ainda com a gordura da calabresa, fritar a carne de sol.

Triturar no liquidificador a carne de sol e reservar.

Em um recipiente grande misturar a carne de sol moída, a calabresa moída, a cebola em cubinhos, a quantidade de coentro desejada e um pouco de pimenta-do-reino (só se desejar) e a macaxeira amassada.

Faça bolinhos do tamanho que desejar (eu fiz do tamanho da palma da mão e a receita rendeu 14 porções).

Frite os bolinhos dos dois lados um a um em uma frigideira anti-aderente com um pouquinho de óleo. Eles ficarão crocantes por cima e cremosos por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34419-bolinho-de-macaxeira-com-carne-e-calabresa.html>