

BOLINHO DE CARNE MOÍDA SURPRESA

INGREDIENTES

700 g de carne moída

1 sachê de caldo de carne

1 cebola média cortada bem pequeninha

alho a gosto

sal a gosto

1 pedaço inteiro de mussarela

2 colheres de sopa (não muito cheias) de amido de milho

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a carne, o sal, o alho, o caldo de carne, a cebola e o amido de milho.

Misture bem até que todos os ingredientes estejam bem incorporados à carne.

Corte o queijo em pedacinhos que caibam dentro dos bolinhos.

Abra a massa de carne na mão e coloque um pedacinho de queijo dentro.

Molde em formato de bolinha, cuidando para que o queijo não fique aparecendo.

Aqueça bem o óleo e frite os bolinhos cuidando para o queijo não escorrer para fora.

Coloque em papel absorvente. Depois sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34542-bolinho-de-carne-moida-surpresa.html>