

BOLINHO ASSADO DE CARNE MOÍDA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 gomo de linguiça calabresa triturado
1/2 cebola ralada
1 colher de alho triturado
2 colheres de caldo de carne líquido
1 pitada de sal ou tempero pronto
1 tomate bem picadinho
1 ovo
Farinha de trigo até dar ponto

MODO DE PREPARO

Colocar a carne moída, linguiça, cebola, alho, caldo de carne, sal, tomate e ovo.

Misture tudo até fica homogênea, à partir daí colocar a farinha de trigo até dar liga para enrolar.

Faça bolinhas e coloque em uma assadeira untada com óleo.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno a 180°C por mais ou menos 35 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34794-bolinho-assado-de-carne-moida-com-calabresa.html>