

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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