

BOLINHO MEXICANO

INGREDIENTES

490 g de feijão pronto camil para temperar

250 g de carne moída

3 colheres de sopa de extrato de tomates

2 colheres de sopa de cebola picada

2 dentes de alho picados

1 colher de sopa de pimentão verde e amarelo picados

1 pimenta dedo-de-moça ou habanero sem sementes picadas (opcional)

1 colher de chá de cominho em pó, chili em pó, páprica doce e páprica picante

1 pitada de tomilho seco

salsinha ou coentro picados a gosto

azeite

sal

3 colheres de sopa de farinha de mandioca

farinha de rosca para empanar

2 ovos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, refogue a carne aos poucos em azeite e reserve.

Refogue a cebola por 5 minutos, junte o alho e doure.

Coloque os pimentões, cozinhe por 5 minutos e junte a carne.

Tempere com o sal, as pápricas, o chili, o cominho e o tomilho.

Adicione o extrato de tomates.

Escorra o feijão e aos poucos adicione ao refogado, mexendo sempre. Com a ajuda de um garfo amasse os grãos até desmanchar.

Prove o sal e a pimenta. Se gostar mais picante adicione a pimenta picada.

Coloque a farinha de mandioca e cozinhe por uns 5 minutos. Desligue e espere esfriar.

Misture a salsinha.

Faça bolinhas e empane. Primeiro na farinha, depois no ovo e novamente na farinha.

Frite em óleo quente. É bem rápido, leva menos de um minuto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35101-bolinho-mexicano.html>