

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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