

BOLINHAS DE CARNE RECHEADAS

INGREDIENTES

6 hambúrgueres (pode ser tanto de frango quanto bovino)
10 fatias de queijo mussarela ou prato
1 ovo
farinha de trigo
sal
1 tablete de caldo knorr (sabor adequado à carne que escolheu)
orégano
salsinha

MODO DE PREPARO

Descongele e amasse os hambúrgueres.

Em um recipiente junte a carne, o ovo, o sal, o tablete de caldo knorr amassado, o orégano, a salsinha e misture.

Vá acrescentando a farinha até dar uma liga. Separe uma pequena porção e, com a mão suja de farinha, abra a massa e coloque uma fatia de queijo.

Enrole até formar a bolinha tomando cuidado para que estejam bem fechadas, para que o recheio não saia na hora de fritar.

Lembre-se de sempre passar a mão na farinha para empanar o bolinho e não grudar.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36586-bolinhas-de-carne-recheadas.html>