

# BIFE DA FEFÊ

## INGREDIENTES

500 g de carne moída (coxão mole)

200 g de farinha de rosca

2 ovos

2 dentes de alho

tempero de carne em pó

1 pão carioquinha de molho no leite

óleo (para fritar)

30 g de azeitonas picadas (verde)

1 cebola ralada (roxa)

cheiro verde (picado)

## MODO DE PREPARO

Pegue a carne e misture com todos os ingredientes, menos a farinha de rosca.

Quando estiver tudo misturado, bote 100 g da farinha de rosca e misture.

Modele como bolinhas amassadas, depois passe as bolinhas no restante da farinha de rosca.

Frite até estar bem douradinho (fritinho).

Escorra em um papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36862-bife-da-fefe.html>