

# BIFE DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída  
2 pães amanhecidos e hidratados  
1 ovo  
1 colher de sopa de farinha de trigo  
sal a gosto  
pimenta-do-reino  
1/2 cebola ralada  
1 dente de alho socado  
cheiro-verde picado  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Escorra toda a água dos pães.

Acrescente a carne, o ovo, a farinha de trigo, o sal, a pimenta-do-reino, a cebola ralada, o dente de alho socado e o cheiro-verde picado. Amasse com as mãos.

Faça bolinhas e comprima até o tamanho desejado.

Frite em frigideira antiaderente com pouco óleo até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36950-bife-de-carne-moída.html>