

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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