

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-moida.html>