

BOLINHO DE CARNE COM PÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne móida

3 pães franceses

1 ovo

1 cebola média ralada grossa

1 colher de sopa de azeite

Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

1 xícara de chá de fubá para empanar

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Molhe os pães e deixe escorrer a água.

Em uma vasilha, coloque a carne e os demais ingredientes e misture bem.

Em seguida, esprema os pães com a mão para retirar o excesso de água e junte à mistura, mexendo até agregar tudo.

Unte as mãos com azeite ou óleo e com a ajuda de um colher, vá pegando pequenas porções e fazendo bolinhos.

Passe pelo fubá e frite imediatamente em óleo quente até dourar.

Coloque sobre papel toalha e sirva a seguir.

Pode ser usado farinha de rosca ou de mandioca para empanar também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36983-bolinho-de-carne-com-pao.html>