

BOLINHOS DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de carne moída
2 pães dormidos
1 cebola ralada
1 dente de alho amassado
1 ovo
1 colher de chá de vinagre
2 xícaras de leite
óleo
hortelã
sal
pimenta-do-reino
farinha de trigo(para empanar os bolinhos)

MODO DE PREPARO

Coloque o pão no leite e deixe ficar bem molhado.

Esprema, junte a cebola e o alho ao pão.

Vá colocando o óleo para não grudar nos dedos.Adicione a carne e misture acrescentando todos os outros ingredientes.

Modele a massa e comece a fazer bolinhas.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38204-bolinhos-de-carne.html>