

BOLINHO DE CARNE MOÍDA RECHEADO

INGREDIENTES

800 g de carne moída (dê preferência a carnes magras como peixinho e patinho)

1 sachê de creme de cebola

sal, pimenta e temperos prontos a gosto (gosto de usar salsinha, chimichurri, alho desidratado...)

150 g de mussarela cortada de comprido

farinha de rosca para empanar

1 ovo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha grande misture a carne, o creme de cebola e os temperos que quiser.

Coloquei um sazón, você pode colocar bacon fritinho bem pequeno, use sua criatividade, não recomendo colocar tomate porque pode fazer o bolinho rachar durante a fritura.

Modele com um pedacinho de queijo em cada um, vá apertando bem para não ficar ar dentro. Não faça grande ou gordinho para não ficar crú por dentro.

Passe no ovo e depois na farinha, nunca esquecendo de apertar um pouco para aderir bem a farinha.

Depois que o óleo estiver quente frite em fogo médio-baixo. Se fritar no fogo alto ele vai ficar cru no meio. Assim que estiverem bem moreninhos e só escorrer e servir!

Se você tirar um bolinho e ver que está cru no meio e só fritar mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38628-bolinho-de-carne-moida-recheado.html>