

BOLINHO DE CARNE ECONÔMICO

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1/2 kg de carne cozida e processada no liquidificador (de sua preferência)

1/2 cebola picada

1/2 pimentão picado

1 cenoura ralada

sal a gosto

1 ovo

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Comece dourando a cebola e o pimentão em uma panela.

Acrescente a carne processada e a cenoura, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela.

Faça isso por 15 minutos e reserve.

Em uma tigela coloque a carne, a farinha de trigo, o ovo e o sal a gosto.

Misture até desgrudar das mãos.

Aqueça o óleo a 180°C

Faça bolinhas e frite no óleo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39777-bolinho-de-carne-economico.html>