

BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE SECA

INGREDIENTES

1/4 de uma abóbora grande
1 tablete de caldo de carne
1 colher de café de tempero pronto (alho e Sal)
300 g carne seca
1 copo de água
1/2 copo de óleo
2 ovos
500 g farinha de trigo
300 g farinha de Rosca
Azeite
1/2 Cebola picada
Azeite
tempero verde
Óleo para Fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a abóbora.
Ferva a água com os 2 tabletes de caldo de carne.
Bata a abóbora no liquidificador junto com o caldo de carne, em seguida, ferva esta mistura.
Acrescente o óleo e a farinha de trigo até a massa engrossar e soltar da panela.
Deixe esfriar.
Cozinhe a carne seca por 20 minutos.
Deixe esfriar e desfie.
Refogue a cebola no azeite, junte a carne seca desfiada e o tempero verde.
Separe a massa em partes em formato de bola.
Abra cada uma delas e recheie com a carne desfiada refogada.
Feche os bolinhos.
Passe-os na farinha de rosca, depois nos ovos batidos e novamente na farinha.
Frite-os em óleo bem quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40592-bolinho-de-abobora-com-carne-seca.html>