

# 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  
Oléo 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>