

# 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>