

BOLINHO CAIPIRA FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de farinha de milho branca ou amarela
3 dentes de alho picadinho
1/2 cebola picadinha
2 cubos de caldo de carne
1 colher (sopa) de sal
1 xícara (chá) de salsa e cebolinha picadinha
1 colher (sopa) de óleo vegetal para refogar
1 e 1/2 litro de água potável
500 g de recheio de linguiça de sua preferência
Óleo suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Reserve a farinha numa vasilha grande.

Refogue o alho e a cebola no óleo até dourar.

Coloque a água, os cubos de caldo de carne e o sal no refogado e deixe no fogo até ferver.

Despeje aos poucos a água fervente na farinha até formar uma massa que fique fácil de manipular.

Coloque a salsa e a cebolinha na massa.

Faça bolinhos e recheie com a carne da linguiça.

Frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40593-bolinho-caipira-facil.html>