

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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