

BOLINHO DE CARNE FRITO

INGREDIENTES

1/2 Kg de carne moída (patinho de preferência)
1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 pão francês amanhecido cortado em cubinhos
1 colher de sopa de fermento em pó
250 ml de leite
1 cebola picada em cubinhos
1 tomate picado em cubinhos
2 ovos
sal a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o tomate, a cebola, o sal, o pão francês, os ovos e o trigo até virar uma massa. Aos poucos, vá acrescentando o leite e mexendo com uma colher até ficar homogêneo. Por último, acrescente o fermento. Aqueça o óleo e frite às colheradas em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41530-bolinho-de-carne-frito.html>