

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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