BOLINHO DE CARNE MOÍDA COM CHEIRO-VERDE

INGREDIENTES

1 kg de carne moída, pode comprar miolo de acém e mandar moer na máquina

3 ovos

Sal e alho a gosto

Salsinha e cebolinha picada

Tempeiro baiano

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma bacia de plástico colocar a carne, os ovos, o alho já amassado e o cheiro-verde e misture bem.

Depois coloque o sal e o tempero baiano.

Coloque só um pouquinho, porque e muito apimentado.

Depois coloque a farinha e misture bem até que a carne já não fique grudano na bacia.

Faça as bolinhas e coloque para fritar numa frigideira com o óleo, já aquecida, virando.

Tenha cuidado pois elas queimam facilmente.

Colocar em prato com papel toalha.

Sirva com arroz e purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41860-bolinho-de-carne-moida-com-cheiro-verde.html