BOLINHOS DE AIPIM COM PARMESÃO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 xícara queijo parmesão ralado (1 xícara)

pimenta e cominho a gosto

4 dentes de alho

1 cebola (média)

caldo knorr de bacon (um tablete)

farinha de trigo

1 kg de aipim

manteiga (2 colheres)

1/2 kg de carne moída

2 ovos

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim com água e sal na panela de pressão até ficar bem macio.

Amasse ou triture bem o aipim, misture o queijo parmesão manteiga e os ovos um pouco de azeite e farinha de trigo, o suficiente para a massa não grudar nas mãos.

Doure a cebola e o alho no óleo.

Acrescente a carne moída, coloque o caldo knorr, cominho, pimenta-do-reino.

Deixe a carne bem sequinha.

Abra a massa na mão e coloque uma colher de carne moída ou menos, depende do tamanho da massa, faça bolinhos e coloque um pouco de farinha de trigo, a manteiga você pode por para não grudar na sua mão a massa.

Frite os bolinhos em óleo quente até dourar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42901-bolinhos-de-aipim-com-parmesao-com-recheio-de-carne-moida.html