BOLINHO CAIPIRA DELICIOSO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne moída

Cebola picada, alho amassado

Salsinha e cebolinha picadas

Sal e pimenta-do-reino, a gosto

MASSA:

Massa:1/2 kg de farinha de milho amarela

1 litro e meio de água

2 cubos de caldo de carne

4 colheres de sopa de óleo

2 colheres de sopa de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Numa vasilha junte as farinhas, e vá misture-as e desmanchando os farelos. Adicione o óleo e reserve.

Ferva a água com o cubo de caldo de carne

Derrame sobre a farinha aos poucos e misture bem, mexendo sempre até que a massa fique homogênea.

Separe uma pequena porção da massa, e achate-a na palma da mão.

Coloque dentro um pouco do recheio (carne temperada crua) e feche com a própria massa dando o formato de um bolinho compridinho.

Feitos todos os bolinhos, frite-os em óleo quente e escorra-os em papel absorvente. Sirva-os quentes

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e utilize a carne bem temperada e crua, sem refogar para não ficar seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43158-bolinho-caipira-delicioso.html