BOLINHO DE CARNE DE SIRI

INGREDIENTES

300 g de carne de siri (pode ser o congelado)

600 g de batata "asterix"

1 cebola média picadinha

1/2 pimentão pequeno verde picadinho

1 dente de alho picadinho

Sal, cominho em pó e pimenta-do-reino

Cebolinha picadinha

Azeite de oliva extra virgem

Azeitonas pretas em rodelas e sem caroços

2 ovos ligeiramente batidos

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhar as batatas descascadas e em pedaços em água e sal.

Quando estiverem bem macias, escorrer e amassar ainda quente, reserve.

Em uma panela refogue ligeiramente a cebola, alho e o pimentão picados no azeite (seja generosa na quantidade de azeite).

Quando murchar, acrescente a carne de siri desfiada. Com uma colher mexa para a carne encorporar nos ingredientes e cozinhar. Coloque o sal, cominho em pó e pimenta-do-reino a gosto.

Quando a carne de siri murchar e a água que aparece com o cozimento secar, desligue o fogo e junte em uma vasilha as batatas, a carne de siri e a cebolinha picadinha. Acrescente 1 ovo ligeiramente batido e mais azeite, prove o sal e faça o ajuste caso seja necessário. Aguarde 15 minutos e faça as bolinhas recheando com uma rodela de azeitona preta sem caroço, passe no ovo batido e depois na farinha de rosca. Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44495-bolinho-de-carne-de-siri.html