BOLINHA DE CARNE

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída

1 tomate maduro sem sementes e picado

1 cebola pequena picada

5 colheres de sopa de cheiro verde picados

1 ovo inteiro

1/2 xícara de chá de farinha de trigo

sal a gosto

ovos e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque a carne moída, o tomate, a cebola, o cheiro-verde, o ovo, a farinha e o sal a gosto, misture tudo e deixe na geladeira por 30 minutos.

Depois, faça bolinhas com as mãos, passe no ovo e na farinha e em seguida, frite-os em óleo quente, em fogo baixo.

Escorra em papel absorvente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44615-bolinha-de-carne.html