

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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