

BOLINHO DE CARNE RECHEADO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 pacote de creme de cebola
1 ovo
1 punhado de coentro
100 g de requeijão cremoso
farinha de trigo para untar
óleo

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture a carne moída, o creme de cebola, o ovo e o coentro até formar uma massa homogênea.

Na mão abra a massa e coloque o requeijão cremoso para que fique no centro do bolinho após fechado.

Unte com farinha de trigo e frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45028-bolinho-de-carne-recheado.html>