EESCONDIDINHO DE CARNE SECA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 gemas

2 xícaras (chá) de leite

2 1/2 xícaras (chá)de abóbara cabotchã,cozida e amassada

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo

2 colheres de (sopa) margarina

1 tablete de caldo de carne esfarelado

1 colher de (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de (sopa) de azeite

400g de carne-seca dessalgada, aferventada e desfiada

1 cebola picada

1/3 xícara de (chá) de cebolinha picada

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ovos batidos

1 1/2 xícaras de farinha de rosca

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador.Passe para uma panela e leve ao fogo médio,mexendo até desgrudar do fundo da panela.Retire do fogo e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Aqueça o azeite e refogue a carne- seca com a cebola e a cebolinha por cerca de 10 minutos.

Retire do fogo e espere esfriar.

Pegue pequenas porções da massa,rechei co um pouco de carne-seca e molde as bolinhas.

Passe no ovo batido e na farinha de rosca.Frite em óleo quente e coloque para escorrer sobre papel toalha.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48788-eescondidinho-de-carne-seca.html