BOLINHO CAIPIRA DE LINGUIÇA

INGREDIENTES

2 kg de linguiça toscana

2 kg de farinha de milho amarela

2 tempero sazon de carne

2 caldo knorr de galinha

1 xícara de chá de cheiro verde

sal a gosto

1 1/2 xícara de chá de óleo de soja

1 cebola grande

3 dentes de alho

4 litros de água

MODO DE PREPARO

Tire a pele da linguiça.

Passe a linguiça no processador.

Coloque 1 xícara de chá de óleo em uma panela grande.

Leve ao fogo, e deixe aquecer.

Acrescente a cebola e alho e deixe dourar.

Adicione a linguiça.

Frite até dourar e reserve.

Na mesma panela, acrescente a água.

Acrescente o sazon, o caldo knorr e sal a gosto.

Deixe ferver por 20 minutos e reserve.

Em outra vasilha grande, misture a farinha de milho, o cheiro verde e a linguiça frita.

Acrescente a água temperada com sazon e knorr, aos poucos, mexendo sempre até formar uma massa homogênea, colocando a 1/2 xícara de óleo restante aos poucos para ajudar na homogeneização da massa.

Enrole bolinhos pequenos.

Frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49047-bolinho-caipira-de-linguica.html