

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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