

BOLINHO DE CARNE CROCANTE

INGREDIENTES

600 g de carne moída magra
1 ovo
1 dente de alho amassado
1 pão francês amanhecido
1/2 cebola picadinha
2 colheres de sopa de farinha de trigo
sal a gosto
pimenta a gosto (do reino ou calabresa)
salsinha a gosto
farinha de trigo para polvilhar
óleo de para fritura

MODO DE PREPARO

Rale o pão em ralo grosso, misture com o sal, alho, cebola, pimenta e a salsinha, acrescente a carne moída e o ovo, misture bem, acrescentando as 2 colheres de trigo aos poucos até dar uma liga.

Faça bolinhas do tamanho de uma ameixa, passe pela farinha de trigo, frite em óleo não muito quente para evitar de ficar cru por dentro, pode ser congelado desde que não tenha sido passado pelo trigo. Sirva com catchup, mostarda, maionese ou molhos de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49100-bolinho-de-carne-crocante.html>