

BOLINHAS DE PURÊ E CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

3 batatas medias
300 g carne moída
1/2 xícara de leite
2 colheres de sopa manteiga
4 colheres farinha de trigo
2 colheres requeijão
1/2 saquinho de queijo ralado
Sal
1 tomate
Cheiro Verde
Pimenta-do-reino
Alho
Cebola

MODO DE PREPARO

Refogar a carne moída com alho, cebola, após bem fritinha, colocar 1 tomate maduro em cubos, e 3 colheres de cheiro verde.

Reserve.

Fazer um purê de batatas, refogar na manteiga, leite, e sal.

Acrescente 2 colheres de manteiga, e metade do saquinho do queijo ralado.

Assim que engrossar, coloque mais meia xícara de leite, e 4 colheres de farinha (se necessário coloque mais farinha até que vire uma bola molenga).

Fazer bolinhas e recheá-las com a carne moída, após isso "passar levemente pela farinha de trigo e fritar".

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50163-bolinhas-de-pure-e-carne-moida.html>