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 xicara 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".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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