

BOLINHO EMPANADO DE LINGUIÇA DE PORCO

INGREDIENTES

1 kg de linguiça de porco fresca

500 gm de queijo catupiry

1 maço de cebolinha verdes

1 maço de salsa

3 ovos

300 g de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque a linguiça sem a casca e comece a moer com a mão.

Misture a salsa, a cebolinha verde, tudo picado.

Faça bolinhas e coloque o queijo catupiry dentro e feche.

Em um prato bata os ovos, passe o bolinho no ovo e na farinha de rosca.

Depois é só fritar e servir em porções.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50206-bolinho-empanado-de-linguica-de-porco.html>