

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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