

PORPETA DO MARCELÃO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída alcatra ou patinho
200 g de azeitona bem picada
páprica picante a gosto
pimenta-do-reino preta a gosto
2 cebolas para cada kg de carne moída bem picada
coentro ou salsa a gosto bem picada
alho a gosto
azeite de oliva a gosto
1 tablete de sazón carne
1 tablete de sazón bacon
sal a gosto
farinha de trigo
ovos para empanar
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Misture tudo, cozinhe até a carne ficar bem soltinha.

Acrescente farinha de trigo até dar liga.

Descansar até esfriar, fazer pequenas bolinhas se preferir pode rechear com queijo ou azeitona.

Passar no ovo e na farinha de rosca, fritar no óleo bem quente.

Rende aproximadamente 20 unidades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50975-porpeta-do-marcelao.html>