

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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