

SONHO SALGADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

1/2 cebola picadinha

3 dentes de alho picadinhos

sal a gosto

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe e amassa as batatas (pode passar no espremedor como se fosse fazer um purê).

Coloque o ovo, sal, fermento com um pouquinho de água morna para deixar crescer, a margarina, e misture essa massa com farinha de trigo até dar ponto, como se fosse fazer sonho mesmo.

Pegue na palma da mão um pouco de massa e recheie com a carne moída e faça as bolinhas (pode polvilhar a mesa com farinha de trigo para ir fazendo os sonhos, pois fica uma massa meio mole por ser de batata).

Deixe crescer um pouquinho e frite em óleo quente, passe ainda quente em queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51978-sonho-salgado-de-carne-moída.html>