

BOLINHO DE CARNE MOÍDA DA JOELMA

INGREDIENTES

500 g de carne de boi moída

3 batatas grandes

1 cebola média picadinha

1 ovo

1 envelope de caldo de carne em pó

1 xícara de chá de farinha de rosca

pimenta a gosto

Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e cozinhe em fogo médio até que fiquem macias. Retire do fogo escorra a agua e esprema as batatas ainda quentes. Deixe esfriar e reserve.

Em uma tigela misture com as mãos a carne com todos os outros ingradientes, misture por último as batatas amassadas já fria. Misture bem.

Com uma colher pegue pequenos bocados da massa e enrole.

Em uma panela media coloque cerca de 2 dedos de óleo e aqueça.

Quando o óleo estiver bem quente va colocando os bolinhos para fritar aos poucos em fogo baixo até que fiquem bem douradinhos.

Escorra em papel toalha.

Sirva com arroz branco e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52598-bolinho-de-carne-moida-da-joelma.html>