

BOLINHO CHINÊS

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de porco moída
- 1 cenoura em cubos
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha picada
- 1 colher (chá) de gengibre picado
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de sobras de arroz cozido
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture a carne e a cenoura.
- Tempere com a cebolinha e o gengibre.
- Adicione os ovos, o arroz, sal e misture até formar uma pasta.
- Coloque pequenas porções dessa pasta nas mãos e molde bolinhos.
- Em uma frigideira, aqueça o óleo e frite os bolinhos até dourar.
- Retire e escorra em papel toalha.
- Opcional: se desejar, sirva acompanhado de shoyu.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53305-bolinho-chines.html>