

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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