BITTERBALLEN

INGREDIENTES

100 g de manteiga

150 g de farinha

700 ml caldo de carne

30 g cebola fresca picada

1 maço de salsa fresca picada

400g carne cozida e desfiada

Noz moscada

Sal ou pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, derreta a manteiga e adicione a farinha aos poucos até formar uma pasta grossa

Misture o caldo de carne aos poucos

Adicione a carne, cebola, salsa e noz moscada

Coloque numa vasilha, cubra e leve à galadeira

Empane e congele

Frite 4 por vez

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5668-bitterballen.html