BOLINHO DE CARNE ESPECIAL

INGREDIENTES

500 g de carne moída de primeira

2 cebolas pequenas

3 dentes de alho

2 ovos

tempero completo a gosto

temperinho verde a gosto

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Passe as 2 cebolas, bem cortadas, e os 2 dentes de alho no liquidificador até alcançar a consistência de um creme

Misture a carne de primeira, o creme de cebola e alho, o tempero verde, os ovos e a farinha de rosca

Frite em fogo baixo

Ideal para a criançada, pois não se enxergam os temperos utilizados

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8945-bolinho-de-carne-especial.html