RECEITA ESQUECIDA QUE FEZ SUCESSO NOS ANOS 80 E 90! RELEMBRE E FAÇA DE NOVO!

INGREDIENTES

500 gramas de carne moída

1 xícara(chá) de arroz cru

2 xícaras(chá) de água

1 xícara(chá) de farinha de rosca

1 cebola média

4 dentes de alho

1 ovo

1 ½ colher(chá) de sal

20 gramas de manteiga sem sal em cubinhos

1 pitada de pimenta do reino

Farinha de rosca para empanar quanto baste

Óleo para fritar quanto baste

600 ml de água quente para cozinhar o arroz

MODO DE PREPARO

Numa tigela coloque o arroz e a água (1 xícara de chá) e misture bem e deixe descansar por alguns minutos. Escorra e reserve.

Em outra vasilha adicione a farinha de rosca e o restante da água e mexa bem com uma colher até que a farinha absorva toda a água.

Coloque a cebola e o alho num processador e triture bem até formar uma pasta.

Em uma tigela disponha a carne moída e a pasta de alho+cebola, o sal, a pimenta do reino e a farinha de rosca hidratada.

Misture tudo muito bem com as mãos até homogeneizar todos os ingredientes. Pegue uma porção dessa mistura e modele o bolinho.

Repita o processo como restante da massa e empane na farinha de rosca e frite em óleo quente, fogo médio, deixando dourar 3 minutos de cada lado.

Retire do fogo e remova o excesso de óleo dispondo numa grade.

Em outra panela coloque o arroz escorrido, sal a gosto, e a água quente. Tampe e leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 5 minutos.

Depois desse tempo disponha sobre o arroz os cubinhos de manteiga e os bolinhos fritos. Tampe e deixe

cozinhar por mais 5-7 minutos.

Retire do fogo, e sirva essa maravilha de bolinho de carne!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16452-receita-esquecida-que-fez-sucesso-nos-anos-80-e-90-relembre-e-faca-de-novo.html