

# 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

<ol>

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

<li>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.</li>

<li>Coloque a cebola e o alho num processador e triture bem até formar uma pasta.</li>

<li>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.</li>

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

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

<li>Retire do fogo e remova o excesso de óleo dispondo numa grade.</li>

<li>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.</li>

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

cozinhar por mais 5-7 minutos.</li>

<li>Retire do fogo, e sirva essa maravilha de bolinho de carne!</li>

</ol>

©2026 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-d-e-novo.html>