

RECEITA DE FEIRA, BOLINHO DE CARNE MOÍDA FICA SEQUINHO, FAÇA HOJE MESMO ESSA DELICIA!!

INGREDIENTES

1kg de patinho moído
1/2 pimentão vermelho
1/2 pimentão amarelo
1 cebola média
4 dentes de alho
1 pimenta dedo de moça
1 punhadinho de coentro
2 tomates sem semente
1 ovo
cheiro-verde a gosto
2 pães amolecidos na água e espremidos
1 pacote de sopa de cebola
Sal QB (quanto baste)
Farinha de rosca QB
Ovos, farinha de trigo e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Pique muito bem o pimentão, a cebola, alho, pimenta dedo de moça, coentro, tomate e o cheiro-verde e reserve. Em um recipiente, coloque a carne moída e os pães amolecidos em água e espremidos, misture bem.

Acrescente os ingredientes picados e vá misturando para agregar bem todos os ingredientes. Coloque o creme de cebola aos poucos, misturando bem e corrija o sal.

Coloque o ovo e vá acrescentando a farinha de rosca aos poucos, até dar o ponto para moldar os bolinhos. Faça uma bola com as mãos e amasse para ficar no formato de um disco.

Passe os bolinhos pela farinha de trigo, depois nos ovos, na farinha de trigo novamente, nos ovos e por último na farinha de rosca. Esse processo é para deixar o bolinho com uma casquinha mais grossa.

Frite em óleo não muito quente, para que a carne fique cozida por dentro e a casquinha douradinha por fora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17340-receita-de-feira-bolinho-de-carne-moida-fica-sequinho-faca-hoje-mesmo-essa-delicia.html>