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 ingrentes 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.

©2025 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