

BOLINHO DE CENOURA E CARNE

INGREDIENTES

3 cenouras tamanho médio raladas em tiras
2 cebolas tamanho médio em cortes pequenos
10 talos de salsinha cortadas
4 ovos tamanho grande
400 g de carne moída
3 colheres de sopa de azeite para a carne
3 dentes de alho grande picados
gengibre na mesma quantidade de alho
1 colher (sopa) de azeite
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
coentro à gosto
sal à gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque as 3 colheres (sopa) de azeite, o gengibre e o alho

Por último adicione a carne e vá misturando até ficar no ponto para consumo

Na mesma panela adicione a cenoura, a salsinha, o coentro e os ovos, misturando até ficar mais homogêneo

Vá adicionando aos poucos a farinha até pegar o ponto de liga, podendo ser mais ou menos da quantidade citada aqui

Em uma frigideira coloque 1 colher (sopa) de azeite e deixe aquecer bem

Ao retirar, leve ao papel toalha para tirar o excesso de óleo no bolinho e depois pode se servir

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3287-bolinho-de-cenoura-e-carne.html>