

BITTERBALLEN

INGREDIENTES

100 g de manteiga
150 g de farinha
700 ml caldo de carne
30 g cebola fresca picada
1 maço de salsa fresca picada
400g carne cozida e desfiada
Noz moscada
Sal ou pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em fogo baixo, derreta a manteiga e adicione a farinha aos poucos até formar uma pasta grossa
Misture o caldo de carne aos poucos
Adicione a carne, cebola, salsa e noz moscada
Coloque numa vasilha, cubra e leve à geladeira
Empane e congele
Frite 4 por vez

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5668-bitterballen.html>