

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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