

# BOLINHO DE QUERMESSE

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo de soja  
4 dentes de alho amassados  
1/2 cebola grande picada em cubos  
1/2 kg de carne moída (acém)  
1 sachê de Caldo de Carne em Pó Kitano  
1 tomate sem pele e sem sementes picado  
1 colher (chá) de Pimenta do Reino Branca Moída Kitano  
1 colher (chá) de Orégano Kitano  
1 colher rasa (chá) de Salsa Kitano  
2 xícaras (chá) de água  
1 xícara (chá) de Farinha de Mandioca Torrada Yoki  
1/2 xícara (chá) de Farinha de Rosca Yoki  
um pouco de sal a gosto  
1 ovo batido  
um pouco de óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho e a cebola até dourarem  
Acrescente a carne moída, o caldo de carne, o tomate picado, a pimenta  
Mexa bem até dourar a carne moída  
Adicione a água e deixe ferver  
Em outro recipiente, misture as farinhas para fazer a massa do bolinho de carne moída  
Aos poucos, vá adicionando as farinhas ao refogado  
Mexa sem parar (para não empelotar), até que a mistura solte do fundo da panela  
Retire a panela do fogo e deixe esfriar  
Modele a massa em bolinhos de carne moída  
Passe os bolinhos no ovo batido e, em seguida, na farinha de rosca  
Em uma panela, aqueça o óleo e frite os bolinhos de carne moída até ficarem levemente dourados  
Retire o excesso de óleo com papel toalha  
Sua receita de bolinho de carne moída frito está pronta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/807-bolinho-de-quermesse.html>