

## 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

Acrecente 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>