

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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