

Bolinho de costela recheado com queijo

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-costela-recheado-com-queijo

Que tal experimentar este irresistível bolinho de costela com queijo? Desfrute do sabor marcante da costela combinado com a cremosidade do queijo, em uma receita rápida e deliciosa que vai conquistar seu paladar!

Bolinho de costela recheado com queijo

 30 min

 15 porções

Ingredientes

- 400 gramas de [costela](#) moída (cozida ou assada)
- 2 [ovos](#)
- 1/2 cebola média ralada
- [Mussarela](#) em cubinhos
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 20 ml de água
- Farinha de trigo
- [Farinha de rosca](#)
- Cheiro-verde a gosto
- Sal e pimenta a gosto
- Óleo

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a costela moída, o ovo, a cebola, o cheiro-verde, o sal e a pimenta até formar uma massa homogênea.
2. Adicione uma colher de sopa de farinha de rosca e misture bem.
3. Com as mãos untadas com um pouco de óleo, pegue pequenas porções da massa, abra e coloque um cubinho de muçarela no meio. Feche moldando em formato de bolinha e repita o processo até terminar a massa.
4. Em outro recipiente, bata levemente o ovo com o sal, o vinagre e a água.
5. Passe os bolinhos na farinha de trigo, depois no ovo batido e finalize empanando na farinha de rosca.
6. Aqueça o óleo em uma panela funda e frite os bolinhos, aos poucos, até dourarem.
7. Retire do óleo, deixe escorrer em papel absorvente e sirva quente.