



RECEITAS DA FIA

Bolinhos de carne moída

www.receitasdafia.com/receitas/bolinhos-de-carne-moida

Experimente fazer esses bolinhos de carne moída simples e deliciosos !

Bolinhos de carne moída

 25 min

 8 porções

Ingredientes

- 600 g de [carne moída](#)
- 1/2 [cebola](#) picada
- 3 dentes de [alho](#) picados
- [Salsinha](#) a gosto
- Sal e [pimenta-do-reino](#) a gosto
- 2 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a carne moída, a cebola, o alho, a salsinha, o sal, a pimenta e a farinha de trigo até formar uma massa homogênea.
2. Com as mãos levemente umedecidas, modele bolinhas com a massa.
3. Aqueça o óleo em uma panela e frite as bolinhas até que fiquem douradas e crocantes.
4. Retire os bolinhos da panela com uma escumadeira e coloque-os em papel toalha para remover o excesso de óleo.
5. Sirva os deliciosos bolinhos de carne moída simples e aproveite essa irresistível receita.
6. Bom apetite!

www.receitasdafia.com