Delícia Caipira

www.receitasdafia.com/receitas/delicia-caipira

Delicie-se com o sabor autêntico do nosso Bolinho Caipira Simples. Uma receita tradicional que traz o melhor da culinária caseira. Experimente essa delícia!

Delícia Caipira
Image not found or type unknown

40 min 13 porções

Ingredientes

- 1 kg de carne moída
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 4 dentes de alho picados
- 1 pimenta-de-cheiro picada
- 1/2 cenoura ralada
- 1/2 cebola picada
- 1 tomate picado
- 500 g de farinha de milho
- 1 l de caldo de carne quente
- 1 xícara (chá) de fubá
- 50 ml de óleo de soja
- 600 ml de óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Aqueça o óleo em uma panela e sele a carne moída.
2. Tempere com o sal, alho, pimenta, cenoura e tomate.
3. Em uma tigela, misture a farinha de milho e o caldo de carne até formar uma massa.
4. Adicione o óleo, mexa e deixe esfriar.
5. Abra pequenas porções da massa, coloque o recheio e modele os bolinhos.
6. Passe no fubá e frite em óleo quente até dourar.
7. Sirva e aproveite essa delícia!