



Bolinho de Carne Caldo de Carne

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **50 porções**

Ingredientes

Para o Bolinho de Carne:

- 500 g de carne moída
- 1 cebola média picada
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 500 ml de leite (metade frio, metade quente)
- **1/2 pote de Caldo de Carne Battuto's (140 ml)**
- 1 ovo (para empanar)
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Modo de Preparo:

- Refogue a carne na margarina.
- Acrescente a cebola e deixe dourar.
- Em outra panela, misture metade do leite com metade da farinha e ferva.
- Despeje o creme na carne junto com o restante dos ingredientes frios (incluindo o Caldo de Carne Battuto's).
- Cozinhe até desgrudar da panela.
- Despeje em travessa untada, leve à geladeira por 12h.
- Modele, empane duas vezes e frite até dourar.
- Sirva quente, em forma de petisco.