



## Bolinho caipira de carne



**Rendimento**

14 porções



**Tempo de preparo**

01:00

## Ingredientes

---

### RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	2 xícaras e meia (chá)	500 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

### MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 L	1 l
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	2 colheres (chá)	10 g
Farinha de milho	4 xícaras e meia (chá)	340 g
Farinha de mandioca	2 colheres (sopa)	20 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml

## Modo de Preparo

---

- 1.** Faça o recheio: em um bowl médio, coloque a carne moída, a cebola, o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal e o cheiro-verde, e misture. Transfira para uma peneira, apoie a peneira no bowl, cubra com plástico-filme e reserve na geladeira até o momento de utilizar, para que escorra o excesso de líquido.
- 2.** Prepare a massa: em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver. Junte o Caldo SAZÓN® Profissional, mexa e retire do fogo.
- 3.** Em um bowl grande, coloque as farinhas e misture. Junte o óleo e o caldo, aos poucos, e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea.
- 4.** Divida a massa em 28 porções iguais, abra cada porção entre a palma das mãos, distribua o recheio e feche no formato de bolinho.
- 5.** Frite em imersão, aos poucos, em óleo quente, por cerca de 5 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.