

Bolinho de carne recheado com ovo

Ingredientes:

- 7 ovos
- Farinha de trigo, para passar nos ovos
- 1 cebola bem picada
- 1 dente de alho bem amassado
- 2 colheres de sopa de ervas frescas (coentro, salsa e cebolinha), picadas
- 500g de carne moída
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Farinha de rosca (pão), para empanar
- Óleo vegetal, para fritar

Modo de preparo:

1. Coloque 6 ovos em uma panela com água fria e, lentamente, deixe ferver. Cozinhe os ovos por 12 minutos. Depois, escorra e coloque-os em uma vasilha com água e gelo para parar o processo de cozimento. Escorra-os novamente.
2. Coloque a farinha de trigo em um prato grande raso. Descasque os ovos cuidadosamente e depois passe-os na farinha de trigo para que a superfície deles fique seca.
3. Em uma tigela, coloque a cebola, o alho, as ervas, a pimenta do reino, o sal, a carne moída e o ovo que sobrou. Misture bem para que os ingredientes fiquem bem incorporados. (Se desejar, esta etapa pode ser toda feita com um processador de alimentos.)
4. Coloque a farinha de rosca (pão) em um prato grande raso.
5. Divida a mistura em 6 porções iguais. Espalhe uma porção na palma da mão e evolva um dos ovos cozidos modelando

no formato de uma bola. Role a bola sobre uma superfície para alisar e depois passe na farinha de rosca (pão) e reserve.

6. Repita o mesmo procedimento com os outros ovos.
7. Forre um prato com papel toalha.
8. Depois que todos os 6 ovos estiverem empanados na farinha de rosca, coloque o óleo na panela para esquentar.
9. Quando o óleo estiver no ponto para fritura, comece a fritar aos poucos, usando o fogo médio, por 6 a 8 minutos ou até que eles fiquem uniformemente dourados.
10. À medida que for aprontando, vá colocando-os no prato com papel toalha para escorrer bem.
11. Sirva os bolinhos inteiros ou cortados em fatias.

Rendimento: 6 unidades.