BOLINHA DE QUEIJO – MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

6 batatas

200 g de mussarela

cebolinha a gosto

sal a gosto

primeira-do-reino a gosto

farinha de trigo quanto baste

farinha de rosca quanto baste

1 ovo

1 calabresa

MODO DE PREPARO

Pique a calabresa em pequeno cubos e frite.

Coloque as batatas para cozinhar a ponto de purê.

Amasse as batatas e misture com a cebolinha picada, sal, primeira-do-reino e a calabresa.

Pique a mussarela em cubos do tamanho que desejar para colocar dentro.

Coloque uma porção da batata na palma da mão, recheie com queijo e faça virar uma bolinha.

Passe cada uma das bolinhas na farinha de trigo.

Passe no ovo batido.

E passe na farinha de rosca.

Por fim, frite cada uma delas em óleo preaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14274-bolinha-de-queijo-massa-de-batata.html