

CROQUETE DE BATATA COM QUEIJO

INGREDIENTES

8 batatas médias

200 g de mussarela em cubos

100 g de presunto (opcional)

2 colheres (chá) de sal

1/3 (xícara) de cebolinha

1 colher (chá) de pimenta do reino

1 colher (sopa) de leite

2 xícaras de trigo

2 ovos

2 xícaras de farinha de mandioca (ou de rosca)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e a corte em 6 pedaços.

Coloque-as em uma panela e preencha com água, até cobrir as batatas e adicione aproximadamente 1 colher (chá) de sal..

Leve ao fogo, com a panela tampada, e deixe cozinhar por mais ou menos 15 minutos ou até as batatas ficarem macias o suficiente para amassá-las.

Escorra a água das batatas eleve- as para um recipiente onde você possa amassá-las.

Com as batatas amassadas, adiciona o queijo, o presunto (opcional), a cebolinha, o restante do sal, a pimenta, o leite e mexa bem, até que todos os ingredientes estejam misturados de forma uniforme.

Faça pequenos hamborguinhos (não muito fino) com a mão e empane-os.

Primeiro, passe no trigo, depois no ovo batido com um pouco de leite e por fim na farinha de mandioca.

Com o óleo bem quente e o suficiente para cobrir os croquetes, coloque-os para fritar.

Sirva quente, e para companhar, pode optar por algum molho de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17650-croquete-de-batata-com-queijo.html>