BOLINHO DE BATATA RECHEADO DA VÓ IDA

INGREDIENTES

1/2 kg de batata rosa

2 colheres (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de cebolinha picada

1 cebola média picada

2 ovos crus

2 ovos cozidos

2 colheres (sopa) de óleo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo ou até dar o ponto para enrolar

1/2 kg de carne bovina moída

sal e pimenta a gosto

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma panela, cozinhe as batatas já descascadas em água e sal.

Depois de cozidas, passe por um espremedor para formar um purê.

Junte ao purê de batata 2 ovos batidos, sal e pimenta a gosto e misture bem.

Vá acrescentando a farinha de trigo até que a massa possa ser aberta na mão e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela aqueça 2 colheres (sopa) de óleo e refogue a cebola picada.

Acrescente a cebolinha verde pecada e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente a carne moída, sal e pimenta a gosto e refoque até que ela esteja cozida.

O guisado deve ficar seco.

Acrescente os ovos cozidos e picados e a salsinha picada e misture tudo muito bem.

Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Unte com óleo a palma da mão e coloque uma colherada da massa.

Abra a massa com a mão e forme uma cavidade na mesma.

Recheie com o guizado refogado e dê forma de um bolinho alongado.

Faça isso com toda a massa.

Aqueça uma frigideira funda com óleo suficiente para fritar os bolinhos.

Em fogo médio frite-os dos dois lados, retire-os e ponha a escorrer sobre papel-toalha.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17987-bolinho-de-batata-recheado-da-vo-ida.html