

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 picada 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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