

BOLINHO DE HOT DOG

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 6 salsichas
- 1 colher (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de orégano

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte-as ao meio em uma panela para cozinhar, acerte o sal e deixe-as cozinhar até que o garfo as fure sem muito esforço.

Depois de cozidas escorra a água e seque as batatas com um pano.

Rale as batatas em um recipiente e misture-a com a farinha de trigo, orégano e o queijo ralado até que vire uma massa que não grude.

Corte as salsichas em cubinhos, logo em seguida pegue uma quantidade da mistura de batatas que possa cobrir cada cubinho de salsicha em suas mãos modelando o cubinho.

Congele por 30 minutos.

Tire-os do congelador, frite-os, escorra-os e sirva-os.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18424-bolinho-de-hot-dog.html>