

BOLINHO DE BATATA DELICIOSO

INGREDIENTES

4 batatas grandes

2 ovos

1 cebola média picada finamente

1 dente de alho bem picado

1 colher (sopa) de óleo

1 xícara (chá) de presunto magro picado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de leite

3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada

1 colher (sopa) de salsinha picada

4 colheres (sopa) de farinha de rosca

5 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água e sal, cozinhe a batata descascada e cortada em cubinhos até ficar macia.

Em seguida, passe a batata cozida pelo espremedor e reserve.

Em uma frigideira pequena, leve ao fogo o óleo e adicione a cebola e o alho até ficar transparente.

Em uma tigela grande, coloque a batata espremida, os ovos batidos, o presunto picado, a cebola e o alho refogados, a manteiga, a cebolinha verde e a salsinha picadas, o leite, o sal e a pimenta-do-reino, misturando tudo muito bem.

Unte uma assadeira grande com óleo e polvilhe com farinha de rosca.

Utilize um molde circular de lata e coloque-o sobre a assadeira, preencha-o com a mistura de batata, formando um bolinho de cerca de 2 cm de espessura.

Alise bem com as costas de uma colher e polvilhe com o queijo parmesão ralado.

Retire o molde com cuidado e repita o processo com o restante da massa.

Asse em forno médio, preaquecido, a 180º C, por cerca de 10 minutos ou até dourar.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18649-bolinho-de-batata-delicioso.html>