

BOLINHO DE BATATA DOCE COM CARNE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:3 colheres (sopa) de azeite

250 g de patinho moído

2 dentes de alho picados

1/2 cebola

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

6 azeitonas picadas (opcional)

MASSA:

Massa:1/2 kg de batata doce cozida e amassada

1 ovo

2 colheres (sopa) de salsinha picada

Sal a gosto

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de farinha de arroz

farinha de linhaça para empanar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite, e comece a refogar a carne moída com cebola e alho, misture bem e cozinhe até que fique bem soltinha, acrescentando água quando for necessário.

Quando a água secar e a carne já estiver bem soltinha, acrescente os temperos e a azeitona.

Deixe esfriar e reserve.

Amasse a batata, junte o ovo, a salsa, o sal, pimenta, o queijo parmesão ralado e a farinha de arroz. Trabalhe a massa até ficar homogênea, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 20 minutos.

Faça bolinhas médias, achate-as na palma da mão e recheie com a carne moída.

Modele o bolinho e, em seguida, na farinha de linhaça temperada com sal e pimenta-do-reino.

Asse no forno médio preaquecido até dourar (virando) ou prepare na fritadeira sem óleo (cerca de 18 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19149-bolinho-de-batata-doce-com-carne.html>