

BOLINHO DE BATATA RECHEADO COM QUEIJO

INGREDIENTES

2 batatas grandes, sem casca, cozidas
1 couve-flor cozida e bem picada
4 ovos
3/4 xícara de farinha de trigo
3/4 xícara de farinha de aveia
sal, pimenta e salsa picada a gosto
150 g de queijo provolone cortado em cubos
farinha de rosca a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a batata, a couve-flor, dois ovos, a farinha de trigo, a de aveia, o sal, a pimenta e a salsa picada.

Deixe descansar por 30 minutos e divida em 20 porções.

Forme bolinhas e recheie cada uma com um pedaço de provolone.

Bata os ovos restantes e passe as bolinhas neles.

Depois, passe na farinha de rosca.

Frite aos poucos em óleo bem quente até dourarem.

Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20129-bolinho-de-batata-recheado-com-queijo.html>