

BOLINHO DE BATATAS RECHEADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de batatas cozidas e espremidas

1 ovo

1 colher (sopa) rasa de manteiga

sal a gosto

farinha de trigo para dar ponto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de carne moída (patinho) passada 2 vezes no moedor

2 tomates sem pele picadinhos

2 cebolas picadas

1 dente de alho picadinho

salsa e cebolinha a gosto

óleo de sua preferência

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, esprema bem as batatas.

Depois de espremidas as batatas, acrescente o ovo, a manteiga e o sal.

Aos poucos, vá adicionando a farinha de trigo apenas para secar um pouco a massa, não coloque muito.

Em uma panela, aqueça o óleo, acrescente a cebola e mexa até murchar.

Em seguida, adicione os tomates, o alho e deixe desmanchar.

Em seguida, acrescente a carne moída e refogue tudo muito bem.

A seguir, despeje um copo cheio de água fervente para cozinhar a carne, o tomate e deixe secar bem. Acrescente a salsa, a cebolinha e o sal, desligue o fogo e tampe a panela.

Na sequência, abra na mão a massa, recheie uma a uma e enrole em bolas.

Aqueça o óleo e frite os bolinhos de batata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/21667-bolinho-de-batatas-recheado.html>