

BOLINHO DE BATATA RECHEADO E EMPANADO COM FAROFA YOKI

INGREDIENTES

150 g de batata inglesa de casca rosa

1 colher (sopa) rasa de sal

4 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo

1 colher (sopa) de salsinha picada

500 g de carne moída de boa qualidade

1 cebola média

2 dentes de alho espremidos

1 colher (sopa) de molho shoyu

1 tomate pequeno sem casca e sem sementes

2 colheres (sopa) de óleo

3 ovos cozidos

1 pacote de farofa com tempero

2 claras de ovo levemente batidas

óleo o suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, lave e seque com papel

Corte em rodelas médias, coloque em um saco plástico transparente

Escorra e amasse no espremedor de batatas em um recipiente

Depois de bem fria acrescente a farinha de trigo e misture bem

Com a mão enfarinhada amasse cada bolinha na mão, achatando bem

E assim sucessivamente, até que modele todos os bolinhos

Pique a cebola e doure com o óleo

Refogue bem para que fique sem líquido

Bata as 2 claras levemente, e com a mão passe a clara em cada bolinho,

Frite em óleo quente em uma panela funda, para que o óleo cubra os bolinhos

Escorra bem e coloque em papel

Obs

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2346-bolinho-de-batata-recheado-e-empanado-com-farofa-yoki.html>