

# 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 rodela 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>