

BOLINHO DE BATATA COM PEIXE

INGREDIENTES

1 batata grande cozida

coentro

sal a gosto

200 g de filé de peixe frito

1 ovo

farinha de trigo

farofa pronta

MODO DE PREPARO

Frite o peixe já temperado em azeite e reserve.

Em seguida, coloque a batata para cozinhar até ficar em ponto de purê.

Escorra as batatas e amasse, de forma que fique uma massa homogênea.

Num refratário, coloque a farinha de trigo e a farofa pronta, separados.

Bata o ovo levemente num copo, até que fique clara e gema juntos.

Faça os bolinhos: separe um pouco da massa de batata, coloque pedacinhos do peixe e enrole.

Em seguida, passe o bolinho no trigo, no ovo e por último na farofa pronta.

Coloque no congelador os bolinhos prontos por 30 minutos.

Depois, frite em óleo quente e escorra em um papel toalha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23723-bolinho-de-batata-com-peixe.html>