BOLINHA DE SALSICHA FRITA

INGREDIENTES

2 salsichas ferventadas

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de mussarela ralada

1 colher rasa de maionese

1 colher rasa de mostarda

1 ovo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina derretida

150 g de batata frita congelada

MODO DE PREPARO

Tire a batata do congelador e pique as salsichas em rodelas (cada salsicha deve dar 8 rodelas).

Numa tigela, coloque a farinha com a mussarela e misture bem.

Em seguida, acrescente o ovo, a maionese, a mostarda e misture bem.

Unte as mãos com óleo, coloque uma colher de sopa de massa na mão.

Abra, coloque a rodela de salsicha no meio e faça uma bolinha (a salsicha deve ficar completamente escondida na massa).

Faça o mesmo com as outras rodelas até acabar a massa e reserve.

Bata a batata crua no liquidificador por 3 segundos, desligue, mexa com uma colher e bata de novo.

Repita este procedimento por 4 vezes.

Bata a batata cinco minutos depois de tirá-la do congelador, pois se batê-la muito congelada, vira farelo.

Coloque a batata batida num prato, passe as bolinhas na manteiga derretida e depois na batata.

Em seguida, frite em óleo quente o suficiente para cobri-las.

Sirva quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26941-bolinha-de-salsicha-frita.html