

SALGADO DE MASSA DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 ovo

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

farinha de rosca para empanar

recheio de sua preferência (ovos, presunto, frango, queijo)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e descasque-as.

Amasse-as como se fosse fazer purê.

Ponha sal e pimenta-do-reino a gosto.

Depois, cubra de massa o que você escolheu como recheio.

Após, separe dois pratos, em um despeje a farinha de trigo e em outro, ovo batido.

Passe o salgado no ovo batido, depois na farinha de rosca, repetindo o processo com os demais.

Ponha o óleo em uma frigideira, esquite bem e frite os salgados.

Atenção para não queimar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27824-salgado-de-massa-de-batata.html>