

BOLINHO DE BATATA DE CARNE LOUCA

INGREDIENTES

500 g de carne de 2ª da escolha para cozinhar

800 g batata

1 maço cheiro verde

3 dentes alho ou a gosto

pimenta a gosto

300 g de queijo da escolha cortado em cubos

1 xícara de chá amido de milho

sal a gosto

1 pitada açúcar

farinha de rosca para empanar

2 ovos

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhar a carne na pressão com o alho, pimenta, sal, açúcar e depois desfie como se fosse fazer carne louca, tem que estar seca.

Acrescente o cheiro verde picado bem miudinho e reserve.

Cozinhe a batata e amasse.

Misture o amido de milho até ficar homogêneo.

Acrescente a carne já desfiada e misture bem.

Pegue pequenas porções para fazer o bolinho.

Abra-os para colocar pedaços do queijo cortado em cubos.

Feche e passe pelo ovo e farinha de rosca para empanar.

Frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34309-bolinho-de-batata-de-carne-louca.html>