

BOLOTA DE BATATA

INGREDIENTES

PURÊ:

Purê: 500 g de batata

1 cebola picada

3 colheres (sopa) de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de peito de frango

1 cebola picada

alho

azeitona (de preferência a picada)

1 sachê de molho de tomate

1 caixinha de creme de leite

400 g de queijo mussarela cortado em cubos

salsinha, cebolinha (a gosto)

sal (a gosto)

1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: Cozinhe as batatas na panela de pressão por aproximadamente 10 minutos (dependendo do fogão).

Escorra e amasse, em seguida coloque em uma panela a margarina, a cebola e frite.

Acrescente a batata amassada e vá mexendo até desgrudar do fundo da panela, não use leite, pois faremos bolinhas com o purê, portanto o purê não pode ficar muito mole.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe e tempere os peitos de frango.

Em seguida desfie, volte os peitos de frango desfiados na panela e acrescente, a salsinha, cebolinha, sal, 1 sachê de molho de tomate e, por fim, o creme de leite.

Refogue tudo e reserve.

Em um refratário coloque o recheio de frango, em seguida pegue com uma colher de sopa um pouco do purê, coloque na palma da mão e abra com as pontas dos dedos.

Coloque um cubo de queijo e 1 rodelinha de azeitona, modele até formar uma bolinha, faça isso com todo o purê.

Acomode as bolinhas no refratário e leve para assar por aproximadamente 1 hora ou até as batatas estarem douradas, sirva com batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34448-bolota-de-batata.html>