

BOLINHA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 500 g de camarão sem casca e sem cabeça

100 g de manteiga

1 pimentão

2 cebolas

2 dentes de alho

sal a gosto

MASSA:

Massa: 500 ml de caldo do preparo do camarão

2 dentes de alho

1 batata média (cozida e amassada)

1 cebola

1 pacote de queijo ralado

3 colheres de sopa de margarina ou manteiga

350 g de farinha de trigo

PARA EMPANAR:

Para empanar: farinha de trigo até dar o ponto

2 ovos

massa panko (pode substituir por farinha de rosca)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Derreta a manteiga, doure a cebola e o alho picados.

Acrescente o pimentão e o camarão.

Adicione o sal.

Mexa e deixe cozinhar até o camarão ficar pronto.

Separe o camarão.

Bata o caldo no liquidificador e reserve.

MASSA:

Massa: Coe o caldo do camarão batido no liquidificador e coloque na panela.

Adicione a cebola e o alho.

Coloque a farinha de trigo na panela toda de uma vez.

Mexa por dois minutos, depois desligue o fogo.

Adicione o queijo ralado.

Deixe esfriar um pouco.

Depois coloque a massa numa superfície limpa e untada com óleo.

Adicione a batata amassada.

Misture e amasse bem.

Pegue pequenas porções de massa, abra, recheie com o camarão e feche formando bolinhas.

Passa as bolinhas na farinha de trigo, depois nos ovos e por fim na massa panko ou farinha de rosca.

Frite em óleo quente e deixe secar em toalhas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35674-bolinha-de-camarao.html>