

BOLINHO SIMPLES DE BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata
500 g de farinha de trigo
500 g de carne moída
300 g de mussarela cortada em cubinhos
1 cebola
1 tomate
4 dentes de alho
salsinha
orégano
sal
pimenta-do-reino
óleo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata com casca em água e sal, até ficar bem molinha.
Passe pelo espremedor e reserve.
À parte frite a cebola, o alho, o tomate e a salsinha.
Acrescente a carne moída e refogue bem.
Acrescente o sal e os demais ingredientes.
Caso queira acrescente temperos ao seu gosto, deixe esfriar.
Em um recipiente coloque a batata espremida e uma pitada de sal.
Vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos.
Vá mexendo com a mão, até dar o ponto de uma massa firme.
Não acrescente nenhum outro ingrediente só a farinha de trigo.
Jogue farinha de trigo na mão e vá abrindo a massa na palma.
Coloque no meio uma colher da carne e um cubinho de mussarela.
Enrole em formato de bolinho, aperte bem.
Em seguida passe pela farinha de trigo
Frite em uma panela com óleo suficiente para cobrir os bolinhos.
Coloque pequenas quantidades para fritar à cada vez.

Coloque para escorrer em papel toalha.

Caso queira pode usar outros recheios, frango, presunto, atum etc.

O importante desta receita é não acrescentar nenhum outro ingrediente na massa, apenas batata e farinha, desta maneira os bolinhos vão ficar bem sequinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37725-bolinho-simples-de-batata.html>