# BOLINHO DE BATATA RECHEADO COM CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1 kg de batata

8 a 10 colheres de farinha de trigo

Sal a gosto

1 kg de carne moída

1 colher de óleo, cebola , alho, cheiro verde e sal.

2 ovos

50 g de azeitonas verdes

## MODO DE PREPARO

Refogar a carne moída com uma colher de óleo, cebola, alho, cheiro verde, tempero de carne da sua preferência, azeitona picada e sal a gosto, reserve.

Cozinhar 2 ovos e picá-los em uma vasilha e reserve.

Cozinhar as batata com casca. Quando estiverem cozidas, descascar e amassar no espremedor de batatas (ainda mornas).

Adicione o sal a gosto e 8 colheres de farinha de trigo.

Amasse com as mãos até misturar bem. Se a massa ainda estiver mole , colocar mais 2 ou 3 colheres de farinha para que dê a liga para formar os bolinhos.

Enfarinhar uma forma para colocar os bolinhos ao montá-lo para que não grude.

Nas mãos, coloque um pouco de farinha de trigo para que a batata não grude nas mãos.

Com uma colher de sopa pegue uma quantidade razoável de batata, coloque na palma da mão e abra-o em formato de concha. No centro, coloque uma colher rasa de carne moída e um pouco de ovo picado. Fechar as bordas do bolinho com cuidado para que não abra.Salpique um pouco de farinha sobre o bolinho a fim de deixá-lo mais firme ao fritar e vá deixando cada um que fizer na forma previamente separada com farinha.

Frite-os em óleo bem quente. Ao fritar de um lado, vire-o com cuidado para não rachar e sair o recheio.

Agora é só se deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41377-bolinho-de-batata-recheado-com-carne-moida.html