

PASTEIZINHOS DE BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 cebola bem picadinha
3 colheres (sopa) de óleo
1 xícara (chá) de água
1 cubinho de caldo de galinha ou sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
salsa picadinha a gosto
5 batatas médias descascadas e cozidas e passadas no espremedor

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de margarina
1 cubinho de caldo de galinha ou se preferir sal a gosto
1 e 1/2 xícara (chá) de maisena
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos batidos
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Frite a cebola no óleo até dourar.
Junte a água e o cubinho de caldo de galinha, a pimenta e a salsinha.
Cozinhe até que o molho fique reduzido à metade.
Junte então as batatas amassadas, mexa bem e reserve.

MASSA:

Massa: Leve ao fogo o leite, margarina e o cubinho de caldo de galinha, quando começar a levantar fervura despeje de uma só vez a maisena misturada com a farinha de trigo, mexendo constantemente até que a massa se desgrude do fundo da panela e forme uma bola.

Retire do fogo e deixe esfriar a massa, após abra pequenas porções de massa (não muito fina) e corte em forma redonda com cortador de massa ou até mesmo uma xícara.

Coloque no centro da massa o recheio e feche apertando as bordas com os dedos, passe nos ovos batidos e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47088-pasteizinhos-de-batata.html>