PASTEIZINHOS DE BATATA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 cebola bem picadinha

3 colheres (sopa) de oleo

1 xicara (cha) de agua

1 cubinho de caldo de galinha ou sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsa picadinha a gosto

5 batatas medias 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 (cha) de maisena

1 e 1/2 xícara (cha) de farinha de trigo

PARA EMPANAR:

Para empanar:2 ovos batidos

farinha de rosca

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Frite a cebola no oleo até dourar.

Junte a agua e o cubinho de caldo de galinha, a pimenta e a salsinha.

Cozinhe ate 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 so 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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