BOMBA DE BATATA

INGREDIENTES

400 g de batatas

1 cebola

150 g de carne moída

1 alho

100 ml de molho de tomate

óleo

Sal

Farinha de trigo, farinha de rosca, ovos (para empanar)

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar as batatas, uma vez limpas, em água durante uns 30 minutos aproximadamente.

Devem estar moles, o tempo dependerá do tamanho das batatas.

Enquanto cozinha as batatas faça o recheio.

Faça um refogado seco com a carne, cebola e alho bem picados.

Quando a carne já estiver refogada acrescente o molho de tomate, remova e deixe cozinhar uns 10 minutos até que fique bem seco.

Uma vez cozidas as batatas, espere esfriar um pouco e amasse com garfo, formando um purê. Acrescente sal e um pouco de óleo.

Faça bolinhas e amasse.

Coloque um pouco de recheio e feche.

Para fritar passe por farinha, ovo e farinha de rosca.

Acompanhe com um pouquinho de molho picante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49951-bomba-de-batata.html