

# 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>