

BOLOTAS DE BATATA DA SOLANGE

INGREDIENTES

1 kg de batata cozida e passada no espremedor

1 gema

1 colher de margarina

1 pacote e queijo ralado

2 colheres de farinha de trigo

Sal

200 g a 300 g de queijo mussarela picado em cubinhos

1 peito de frango ao molho de sua preferência

1 creme de leite

MODO DE PREPARO

Num recipiente coloque a batata cozida e passada no espremedor. Deixe esfriar e em seguida acrescente a gema, a margarina, o queijo ralado, a farinha de trigo e o sal.

Misture bem até ficar uma massa firme, mas delicada e faça bolotas com a massa e recheie com os pedaços de queijo.

Coloque em um pirex untado com margarina. Jogar molho de frango com creme de leite e queijo ralado.

Levar a forno por 30 minutos ou até dourar e pronto é só deliciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55800-bolotas-de-batata-da-solange.html>