

BOLOTAS DE BATATA DA SOLANGE

INGREDIENTES

- 1 kg de batata cozida e passada no espremedor
- 1 gema
- 1 colher de margarina
- 1 pacote de 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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