

Bolinho de Batata com Calabresa



Bolinho de Batata com Calabresa

Bolinho de Batata com Calabresa: Experimente essa delícia!

Ingredientes:

- 200g de purê de batata
- 1 gema
- 1 Colher de sopa farinha de trigo
- 1/2 Xícara de linguiça calabresa ralada no ralo grosso
- 30g de pimentão vermelho picado
- Cheiro verde picado a gosto
- Margarina para untar

Modo de Preparo:

1. Unte uma assadeira grande.
2. Reserve.
3. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
4. Em uma tigela, coloque o purê, junte a gema e a farinha e misture até obter uma massa homogênea.

5. Acrescente a linguiça, o pimentão e o cheiro-verde e amasse delicadamente até a massa soltar das mãos.
6. Pegue pequena porção de massa e modele formando bolinhas.
7. Arrume-as na assadeira reservada, deixando pequeno espaço entre elas.
8. Leve ao forno por 15 minutos ou até dourar levemente.
9. Sirva quente ou frio.

<http://receitasshow.net/bolinho-de-batata-com-calabresa/amp/>



São Paulo, SP, 31 Agosto de 2017

Mkmouse