

<http://tatapereira.com.br/bolinhos-de-batata-recheado-facil-e-rapido%E2%9D%A4%E2%9D%A4%E2%9D%A4>

Arte Culinária

por: Tata Pereira

BOLINHOS DE BATATA RECHEADO, FÁCIL E RÁPIDO



OS INGREDIENTES SÃO:

- 700g de batata
- 1 xícara de água

- 1/4 de xícara de margarina ou manteiga
- Sal, pimenta do reino, noz moscada em pó, orégano(a gosto)
- 1 xícara de farinha de trigo
- 2 ovos
- 200g de mussarela (para o recheio)
- Para empanar:
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- Farinha de rosca

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, cozinhe as batatas até ficarem bem cozidas, escorra e amasse como purê e reserve.
2. Em uma panela, adicione a água e a margarina e mexa até a margarina derreter na água
3. Acrescente, a noz moscada, a pimenta do reino, o orégano e o sal, mexa, acrescente a farinha de trigo e mexa até incorporar tudo, adicione um ovo e mexa, adicione o outro ovo e mexa novamente, adicione as batatas já amassadas e misture bem, desligue o fogo e leve a geladeira para esfriar.
4. Bata dois ovos em um prato e adicione uma pitada de sal, pegue um pouco da massa, abra rechei e modele em formato de bolinha, passe no ovo e na farinha de rosca, reserve em prato para depois fritar.
5. Em uma panela com óleo quente, frite os bolinhos até dourar, escorra em papel toalha e sirva-se.
6. Bom apetite.

Published on Mar 12, 2015

Os ingredientes são:

700g de batata

1 xícara de água

1/4 de xícara de margarina ou ma

Sal,pimenta do reino,noz moscada em pó,óregano(a gosto)

1 xícara de farinha de trigo

2 ovos

200g de mussarela (para o recheio)

Para empanar:

2 ovos

1 pitadaBOLINHOS DE BATATA RECHEADO, FÁCIL E RÁPIDO de sal

Farinha de rosca

IMPRIMA O PASSO A PASSO DA RECEITA NO BLOG:

<http://tatadiversos.blogspot.com.br/>

Published on Mar 12, 2015

São Paulo, SP, 31 Março de 2019

Mkmouse