

SE VOCÊ TIVER 3 BATATAS E QUEIJO, PREPARE ESTA RECEITA! ELA É MAIS SABOROSA QUE CARNE!

INGREDIENTES

3 batatas

4 colheres (sopa) de amido de milho (tipo Maizena)

100 g de queijo mussarela ralada

Salsinha a gosto picada

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Óleo vegetal para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, corte-as em pedaços e cozinhe até ficarem macias. Depois, amasse-as para formar um purê.

Adicione a salsinha picada, a mussarela ralada, tempere com sal e pimenta a gosto, e misture bem para incorporar os ingredientes. Acrescente o amido de milho e mexa até formar uma massa firme e consistente.

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada, deixando-a com aproximadamente meio centímetro de espessura. Corte em quadradinhos e frite em óleo quente até dourar dos dois lados.

Sirva com molho, se desejar. Para fazer a nossa sugestão, basta misturar bem todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea.

Caso prefira, prepare o molho de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16420-bolo-chiffon-receita-tradicional-no-japao-sem-farinha-de-trigo-muito-fofo-ver-mais.html>