

BOLINHO DE BATATA RECHEADO E EMPANADO COM FAROFA YOKI

INGREDIENTES

150 g de batata inglesa de casca rosa
1 colher (sopa) rasa de sal
4 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
1 colher (sopa) de salsinha picada
500 g de carne moída de boa qualidade
1 cebola média
2 dentes de alho espremidos
1 colher (sopa) de molho shoyu
1 tomate pequeno sem casca e sem sementes
2 colheres (sopa) de óleo
3 ovos cozidos
1 pacote de farofa com tempero
2 claras de ovo levemente batidas
óleo o suficiente para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, lave e seque com papel
Corte em rodela médias, coloque em um saco plástico transparente
Escorra e amasse no espremedor de batatas em um recipiente
Depois de bem fria acrescente a farinha de trigo e misture bem
Com a mão enfarinhada amasse cada bolinha na mão, achatando bem
E assim sucessivamente, até que modele todos os bolinhos
Pique a cebola e doure com o óleo
Refogue bem para que fique sem líquido
Bata as 2 claras levemente, e com a mão passe a clara em cada bolinho,
Frite em óleo quente em uma panela funda, para que o óleo cubra os bolinhos
Escorra bem e coloque em papel

Obs

<https://areceitadavez.com.br/receita/2346-bolinho-de-batata-recheado-e-empanado-com-farofa-yoki.html>