

BOLINHAS DE QUEIJO COM BATATA DA TIA MARLY

INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado
5 kg de batatas
2 cebolas
2 tabletes de caldo de galinha
farinha de trigo (o quanto baste para dar a liga)
1 lata de molho de tomate
ketchup a gosto
3 gemas
200 ml de leite
2 colheres (sopa) de margarina
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito com os temperos

Desfie o peito e faça um creme com o leite, a farinha, o molho de tomate e o ketchup (recheio para empadão)

No restante, acrescente as gemas, margarina e farinha de trigo até formar uma massa parecida com coxinha

Em seguida, forre a segunda camada com o purê

Coloque as bolotinhas lado a lado, bem próximas umas das outras e polvilhe com queijo ralado

Coloque uma forma debaixo do refratário porque o prato pode transbordar ao assar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3125-bolinhas-de-queijo-com-batata-da-tia-marly.html>