

# NOISETTES DE BATATA DA RÊ

## INGREDIENTES

3 batatas médias  
1 ovo  
1 cebola pequena bem picadinha  
3 dentes de alho bem picadinhos  
1 tomate pequeno bem picadinho  
4 colheres (sopa) bem cheias de farinha de rosca  
sal a gosto  
tempero pronto a gosto  
farinha de rosca  
óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água com sal até que fiquem macias  
Espere esfriar e descasque as batatas  
Amasse  
Reserve  
Em uma frigideira, acrescente aproximadamente duas colheres de sopa de óleo e doure a cebola até que comece a murchar  
Adicione o alho e doure mais um minuto  
Adicione o tomate, mexa até misturar bem e apague o fogo  
Adicione o ovo e o tempero pronto às batatas amassadas e misture bem até incorporar e ficar homogêneo  
Acrescente a cebola, alho e tomate reservados à massa e misture bem  
Adicione as quatro colheres de farinha de rosca à massa e misture até ficar homogêneo  
Acerte o sal  
Coloque a massa na geladeira por aproximadamente 2 horas  
Retire a massa da geladeira  
Coloque um pouco de farinha de rosca em um prato ou outro recipiente para facilitar a preparação dos bolinhos  
Coloque farinha de rosca na mão e, com uma colher de sopa pegue porções da massa e molde os bolinhos  
Acrescente farinha de rosca aos bolinhos como se estivesse  
Quando estiver no ponto de soltar das mãos, molde os bolinhos com aproximadamente 2 a 3 centímetros  
Empane os bolinhos com a farinha de rosca

Frite em óleo bem quente suficiente para cobrir

Quando os bolinhos estiverem dourados, retire

Observe que os bolinhos não devem ficar com aspecto de rachaduras ou esfarelando, mas também não devem ficar grudando nas mãos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5579-noisettes-de-batata-da-re.html>