

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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