

NOISSETTES DE BATATA DA RÊ

INGREDIENTES

3 batatas médias

1 ovo

1 cebola pequena bem picadinho

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 ate 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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