

# CROQUETINHOS DE BATATAS

## INGREDIENTES

5 batatas grandes

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de salsa

2 dentes de alho

1/2 xícara de parmesão

4 ovos

200 g de mussarela

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe bem as batatas

Quando estiverem cozidas, amasse dentro de um recipientes

Coloque o sal e a pimenta

Adicione 1 ovo e a salsa, mexa tudo

Enrole as mussarelas e divida elas pela metade (use uma metade em cada croquete)

Modele os croquetes e recheie com a metade da mussarela, leve a geladeira por 30 minutos

Em 3 recipientes separados, coloque a farinha de rosca, os 3 ovos batidos e a farinha de trigo

Passe seus bolinhos na farinha de trigo, nos ovos e por ultimo na farinha de rosca

Frite em óleo quente

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8365-croquetinhos-de-batatas.html>