

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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