



RECEITAS DA FIA

Bolinho de Batata-doce

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-batata-doce

Hoje você vai se deliciar com muito sabor, essa receita é pra lá de bom e todos vão adorar!!Bora fazer?

Bolinho de Batata-doce

 60 min

 30 porções

Ingredientes

- 800g de [batata-doce](#) cozida e espremida ainda quente
- 200ml de [leite](#)
- 1 colher (sopa) de [margarina](#)
- 1 colher (chá) de [sal](#)
- 3/4 de xícara (chá) de [farinha de trigo](#)
- 150g de linguiça [calabresa](#) defumada sem pele ralada grosso
- 2 dentes de [alho](#)
- 1 [cebola](#) pequena
- 2 [ovos](#) levemente batidos para empanar
- [Farinha de rosca](#) para empanar
- [Óleo](#) para fritar

Modo de Preparo

1. Misture a batata espremida com o leite, a margarina e o sal e leve ao fogo médio, mexendo por 1 minuto.
2. Adicione a farinha e misture vigorosamente até incorporar e se soltar do fundo da panela. Deixe esfriar.
3. Em outra panela, refogue com cebola e alho a calabresa para rechear. Deixe esfriar
4. Divida a massa em bolinhas, abra cada uma na palma da mão, recheie com a calabresa e feche bem, voltando a dar o formato de bolinha.
5. Empane: passe os bolinhos primeiro no ovo batido e em seguida em farinha de rosca.
6. Frite, poucos por vez, em óleo abundante não muito quente até dourarem e deixe escorrer sobre papel absorvente antes de servir.
7. Bom Apetite!