Bolinho de batata recheado com queijo

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-batata-recheado-com-queijo

Desfrute da simplicidade e do prazer ao preparar bolinhos de batata com queijo! Esta receita fácil é como um convite caloroso para criar momentos deliciosos na cozinha, tornando cada etapa uma experiência cheia de sabor e alegria.

30 min 20 unidades

Ingredientes

- 3 batatas cozidas
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara de chá de farinha de rosca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Queijo mussarela em cubos
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, amasse as batatas até formar um purê
2. Adicione o queijo parmesão, a farinha de rosca, o sal, a pimenta e o orégano
3. Misture bem com as mãos até obter uma massa homogênea
4. Pegue pequenas porções da massa e abra na palma da mão
5. Coloque um cubo de queijo muçarela no centro e feche, moldando em formato de bolinha
6. Repita o processo com toda a massa
7. Passe as bolinhas na farinha de rosca
8. Frite em óleo quente até dourar
9. Sirva e aproveite!