Bolinho de Carne Seca e Batata

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-carne-seca-e-batata

Descubra como preparar bolinhos crocantes de carne seca com batata em apenas 40 minutos! Transforme sua cozinha em um verdadeiro paraíso de sabores com esta receita rápida e deliciosa!

Bolinho de Carne Seca e Batata

40 min 15 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de batata cozida e amassada
- 1 xícara de chá de carne seca cozida, dessalgada e desfiada
- 2 colheres de sopa de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de cebolinha picada
- 1 ovo batido
- Sal e pimenta a gosto
- 1 colher de sopa de azeite
- Farinha de rosca ou panko
- Óleo

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a batata cozida e amassada com a carne seca desfiada, cebolinha picada, salsinha picada, ovo levemente batido, sal, pimenta e azeite.
2. Molde a mistura em forma de bolinhos com as mãos.
3. Passe cada bolinho na farinha de rosca ou panko, garantindo uma cobertura uniforme.
4. Aqueça óleo em uma panela em fogo médio e frite os bolinhos até ficarem dourados e crocantes.
5. Transfira os bolinhos para um prato forrado com papel toalha para absorver o excesso de óleo.
6. Sirva os deliciosos bolinhos de carne seca com batata como aperitivo ou acompanhados de uma gostosa salada. Aproveite!

Veja também:

Deliciosa receita de Bolinho de Costela recheado com queijo.