



Bolinho de batata e carne



Rendimento

14 porções (42 unidades)



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Patinho bovino (moído)	2 xícaras (chá)	400 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (amassado)	2 dentes	6 g
Água	4 xícaras (chá)	800 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	1 xícara e meia (chá)	300 g
Farinha de trigo	1 xícara e meia (chá)	165 g
Ovo (batido)	3 unidades	150 g
Farinha de rosca	1 xícara e meia (chá)	200 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a carne moída e refogue por 8 minutos, ou até secar. Acrescente a cebola e o alho, e refogue por mais 2 minutos, ou até murchar. Reserve.

2. Em uma panela grande, ferva a água, tire a panela do fogo e adicione o Purê de Batatas Ajinomoto®, mexendo sempre até formar uma massa consistente e homogênea. Junte o refogado de carne moída e misture delicadamente.
3. Divida a massa em 42 porções iguais e modele esferas entre as palmas das mãos. Passe-as pela farinha de trigo, pelos ovos e pela farinha de rosca. Frite-os em imersão, no óleo quente, por 3 minutos, ou até dourarem.
4. Escorra e sirva em seguida.