



PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP
www.lojapontoverde.com.br - Tel.: (11) 5182-5161

Bolinhas de Almeirão com Batata

Ingredientes:

700g de batatas cozidas e espremidas ou amassadas
1/2 maço de almeirão picado
1 colher (sopa) de azeite
3 dentes de alho amassados ou picados
½ xícara (chá) de cheiro verde picado
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo;
½ xícara (chá) de cebola picada
2 ovos ligeiramente batidos
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal a gosto
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
óleo para fritar.

Modo de preparo:

Coloque o azeite numa panela, frite a cebola e o alho;
Acrescente o almeirão, o cheiro-verde, o sal, mexa bem e deixe refogar;
Retire a panela do fogo, deixe esfriar, junte a farinha de trigo e a batata e misture bem.
Pegue pequenas porções com uma colher e faça bolinhas.
Passe as bolinhas no ovo batido e em seguida na farinha de rosca.
Frite as bolinhas em óleo quente até dourar.
Sirva quente