

# CROQUETINHOS DE BATATAS

## INGREDIENTES

5 batatas grandes  
1 xícara de farinha de trigo  
1 xícara de farinha de rosca  
2 colheres (sopa) de salsa  
2 dentes de alho  
1/2 xícara de parmesão  
4 ovos  
200 g de mussarela  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe bem as batatas  
Quando estiverem cozidas, amasse dentro de um recipientes  
Coloque o sal e a pimenta  
Adicione 1 ovo e a salsa, mexa tudo  
Enrole as mussarelas e divida elas pela metade (use uma metade em cada croquete)  
Modele os croquetes e recheie com a metade da mussarela, leve a geladeira por 30 minutos  
Em 3 recipientes separados, coloque a farinha de rosca, os 3 ovos batidos e a farinha de trigo  
Passe seus bolinhos na farinha de trigo, nos ovos e por ultimo na farinha de rosca  
Frite em óleo quente  
Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8365-croquetinhos-de-batatas.html>