



BOLINHO DE BATATA COM SARDINHA

Rendimento: 40 unidades

Tempo de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

500 g de batatas asterix cozidas e amassadas

1 colher (chá) de sal

1 ovo batido

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 latas de Sardinhas em óleo COQUEIRO escorridas

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

Para fritar:

óleo

Modo de preparo:

- 1- Escorra e retire as espinhas das Sardinhas em óleo COQUEIRO. Reserve.
- 2- Em uma tigela, coloque as batatas amassadas, o sal, o ovo e a farinha e misture.
- 3- Acrescente as Sardinhas em óleo COQUEIRO reservadas e o cheiro-verde e misture delicadamente.
- 4- Em uma panela funda e pequena, aqueça o óleo em fogo médio.
- 5- Faça os bolinhos com o auxílio de duas colheres.
- 6- Frite os bolinhos até dourarem levemente, escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

DICA:

A batata asterix possui menor teor de água, por isso é indicada para o preparo de massas, frituras e bolinhos.