



Bolinho de batatas recheados com cogumelos e Queijo Estepe

Tempo de Preparo:

🕒 01:00

Rende:

🍲 4 Porções

Ingredientes

- 500 g de batata
- Sal a gosto
- 2 gemas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Noz-moscada
- Azeite de oliva extra virgem
- 200 g de shiitake picado
- 200 g de cogumelo paris picado
- Tomilho fresco a gosto
- 2 xícaras (chá) de Queijo Estepe Tirolez ralado

Modo de Preparo

Cozinhe as batatas inteiras e com a casca em água fervente e abundante com sal.

Então, escorra e descasque as batatas. Passe no amassador de batata.

Junte as gemas, a farinha de trigo, a noz-moscada e acerte o sal. Tem que ficar fácil de manusear. Se necessário, coloque mais farinha de trigo.

Em uma frigideira, refogue os cogumelos em um fio de azeite e tempere com sal e tomilho

fresco a gosto.

Pegue a massa de batata e faça alguns bolinhos. Recheie com os cogumelos e o Queijo Estepe Tirolez.

Depois, amasse para firmar em formato de hambúrguer. Na frigideira bem quente, sele os bolinhos num fio de azeite até dourar. Sirva imediatamente!