

BOLINHOS DE BATATA



CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque no cesto de vapor. Deite 0,7 L de água na taça e coloque o cesto de vapor no robot de cozinha. Seleccione o programa de vapor durante 20 min.
2. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Após a cozedura, coloque as batatas numa taça à parte e reduza-as a puré. Tempere com sal e pimenta, junte o ovo, o pão ralado e a farinha. Misture bem.
3. Forme pequenos bolinhos e deixe cozer durante 8 min. numa panela com água a ferver. Escorra os bolinhos em papel de cozinha absorvente e coloque-os numa travessa que vá ao forno untada com manteiga.
4. Numa saladeira, misture as natas, o cebolinho picado, a noz-moscada, sal e pimenta e deite sobre os bolinhos de batata. Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno durante 20 min.

INGREDIENTES

- 300 G BATATAS
- 1 OVO
- 20 G PÃO RALADO
- 75 G FARINHA
- 20 CL NATAS
- 1 C. DE CHÁ DE CEBOLINHO
- 1 C. DE CHÁ DE NOZ-MOSCADA MOÍDA
- 50 G QUEIJO RALADO
- SAL
- MISTURA DE 5 PIMENTAS