

# Bolinho de batata com linguiça calabresa especial Eder Charcutaria



**Tempo de Preparo**  
00:30



**Rendimento**  
30 unidades

## Ingredientes

- 3 batatas medias
- 3 gomos de linguiça calabresa especial Eder Charcutaria moída
- ½ cebola
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- Cheiro verde picadinho
- Sal
- Farinha de rosca
- 1 ovo para empanar

## Modo de preparo

Cozinhe as batatas na água e sal;  
Depois de cozidas amasse no espremedor;  
Refogue a cebola e quando estiver bem dourada acrescente a linguiça;  
Tempere como cheiro verde picado;  
Deixe esfriar o recheio e a massa de batata;  
Misture o ovo na massa de batatas e tempere com sal e pimenta do reino;  
Abra a massa em discos e recheie com o ragu de linguiça;  
Feche bem os bolinhos e passe-os na farinha de trigo, em seguida no ovo e depois na farinha de rosca;  
Frite em óleo quente;  
Sirva quente.