

# BOLINHAS DE QUEIJO COM BATATA DA TIA MARLY

## INGREDIENTES

1 peito de frango desfiado  
5 kg de batatas  
2 cebolas  
2 tabletes de caldo de galinha  
farinha de trigo (o quanto baste para dar a liga)  
1 lata de molho de tomate  
ketchup a gosto  
3 gemas  
200 ml de leite  
2 colheres (sopa) de margarina  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito com os temperos

Desfie o peito e faça um creme com o leite, a farinha, o molho de tomate e o ketchup (recheio para empadão)

No restante, acrescente as gemas, margarina e farinha de trigo até formar uma massa parecida com coxinha

Em seguida, forre a segunda camada com o purê

Coloque as bolotinhas lado a lado, bem próximas umas das outras e polvilhe com queijo ralado

Coloque uma forma debaixo do refratário porque o prato pode transbordar ao assar

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3247-bolinhas-de-queijo-com-batata-da-tia-marly.html>