

BIFE DE CASCA DE BATATA

acompanhado com palitos de
casca de abóbora

Autora: Graciara Feitosa
Contato: (98) 99934-3430
Entidade social: Jardim
de Infância Trenzinho do ABC

Ingredientes

- Batata inglesa | ½ Kg
- Cheiro verde | 1 maço
- Pimenta dedo de moça | 3 unidades
- Pimentão pequeno | 1 unidade
- Ovos | 2 unidades
- Cebola grande | 1 unidade
- Farinha de trigo | 2 xícaras (chá)
- Sal e pimenta do reino | a gosto

Modo de preparo

Para o bife: lave muito bem as batatas e rale com a casca do lado grosso do ralo; pique o cheiro verde, incluindo os talos bem picados; acrescente a cebola, pimentão e pimenta dedo de moça muito bem picado; acrescente os ovos sem bater, coloque o trigo com o sal e a pimenta do reino a gosto. Misture tudo muito bem e frite em forma de bifés em óleo quente.

Para os palitos: corte as cascas de abóbora em forma de palitos e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Leve para fritar em óleo quente.

Tempo de preparo: 30 minutos

Custo da receita: R\$10,00

Rendimento: 12 bifés pequenos

