



Bolinho de Picanha Gourmet



Ingredientes

- 1 Picanha Gourmet Sulita
- 2 Batatas grandes (para purê)
- 1 Ovo
- ½ xícara de farinha de rosca ou panko
- Sal a gosto
- Queijo
- 1 taça de vinho branco seco
- 1 alho
- 1 cebola



Tempo de preparo:

40 min



Porção:

4 pessoas



Modo de Preparo:

Sugestão para modo de preparo do purê:

Lave, descasque e corte as batatas em pedaços médios. Cozinhe-as em uma panela com água e sal. Estando cozidas, esmague-as e leve novamente ao fogo juntamente com a manteiga. Misture bem e reserve.

Modo de preparo do bolinho:

Corte a Picanha Gourmet Sulita em cubos grandes e coloque na panela de pressão. Junte 1 cebola picada, o alho e o vinho branco seco e deixe-o cozinhar por aprox. 15 min. Após cozido, desfie e reserve. Com o purê feito, coloque-o em uma travessa, juntamente com a carne desfiada, ovo, farinha panko, queijo e mexe tudo para que todos os ingredientes se misturarem. Faça bolinhas com auxílio das palmas das mãos e as frite em óleo quente.