

## Músculo com páprica e batata

### INGREDIENTES

#### Carne:

- 1200g de músculo cortado em cubos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de cebola picada
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 3 colheres (sopa) de páprica doce
- sal a gosto
- 4 dentes de alho moído
- ½ lata de massa de tomate doce
- água

#### Batata:

- 300g de batata
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 gema de ovo
- sal a gosto
- pimenta a gosto

### MODO DE FAZER

#### Carne:

- Colocar em uma panela, o músculo, o óleo, a cebola e deixar cozinhar por aproximadamente 15 minutos
- Acrescentar a páprica picante, a páprica doce, o sal, o alho e a massa de tomate
- Deixar cozinhar em fogo médio por aproximadamente 2 horas, se necessário acrescentar água

#### Batata:

- Moer a batata gelada, colocar em um recipiente fundo, acrescentar a manteiga derretida, a gema, o sal e a pimenta, misturar e acrescentar a farinha de trigo, até formar liga
- Untar as mãos com óleo e moldar os bolinhos na mão
- Em uma panela com água fervente, acrescentar os bolinhos, e deixar ferver novamente até os bolinhos subirem por mais aprox. 5 minutos e estarão prontos pra servir
- Pode servi-los apenas cozidos, ou cozinhá-los e fritá-los externamente em óleo bem quente

