Image not found or type unknown

Bolinho de feijão recheado

Rendimento
32 unidades

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Feijão (cozido e temperado)	4 xícaras (chá)	800 g
AJI-NO-MOTO®	2 colheres (chá)	6 g
Farinha de mandioca	Meia xícara (chá)	75 g
Linguiça calabresa (picada)	Meio gomo grande	110 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	Meia colher (chá)	3 g
Pimenta dedo de moça (sem sementes, picada)	Meia unidade média	3 g
Salsa (picada)	1 colher (chá)	1 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo	3 unidades	150 g
Farinha de rosca	2 xícaras (chá)	220 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl médio, coloque o feijão cozido (sem o caldo) e amasse, com o auxílio de um garfo. Junte o AJI-NO-MOTO® e a farinha de mandioca, e misture até formar

uma massa homogênea. Reserve.

2. Prepare o recheio: em um bowl pequeno, coloque a linguiça, o Tempero SAZÓN® Profissional, a pimenta e a salsa, e misture.

3. Monte os bolinhos: abra pequenas porções de massa entre a palma das mãos, distribua o recheio e feche no formato de bolinho. Passe pela farinha de trigo, pelos ovos e, por último, pela farinha de rosca.

4. Frite em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até que fiquem dourados. Retire do fogo, escorra e sirva em seguida.