



Bolinho de feijoada



Rendimento

25 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Feijoada pronta	1 quilo	1 kg
Farinha de mandioca	10 colheres (sopa)	100 g
Creme de Cebola AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Bacon (picado)	Meia xícara (chá)	50 g
Couve-manteiga (cortada em tiras bem finas e refogada)	Meio maço	100 g
Pão francês (cortado em pedaços e torrado)	3 unidades	150 g

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque a feijoada e bata por 3 minutos em velocidade média, ou até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira para uma panela grande e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a farinha de mandioca e o Creme de Cebola Ajinomoto®, mexendo sempre, por 2 minutos, ou até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e reserve.

3. Em uma frigideira média, coloque o bacon e leve ao fogo alto para aquecer. Frite o bacon por 2 minutos, ou até dourar. Junte a couve, previamente cortada em pedaços menores, e refogue por mais 1 minuto. Retire do fogo e reserve.

4. No copo do processador, coloque os pães e processe por 2 minutos, ou até que vire uma farinha. Reserve.

5. Monte os bolinhos: abra pequenas porções de massa entre a palma das mãos, distribua uma porção de bacon e couve, e feche no formato de bolinho. Empane passando pela farinha de pão.

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