



Bolinho de mandioca com carne-seca



Rendimento

12 porções



Tempo de preparo

00:50

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Mandioca (cozida, espremida)	2 unidades pequenas	500 g
Ovo	2 unidades	100 g
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	1 colher (chá)	4 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Clara de ovo	2 unidades	60 g
Farinha de rosca	Meia xícara (chá)	70 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
---------------------	----------------	-------------

Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola (picada)	Meia unidade pequena	50 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Carne-seca (dessalgada e desfiada)	2 xícaras e meia (chá)	250 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Vermelho	1 colher (chá)	5 g

Modo de Preparo

- 1.** Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a mandioca, o ovo, a manteiga, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e misture. Junte a farinha de trigo aos poucos e misture até obter uma massa homogênea. Cubra e reserve.
- 2.** Prepare o recheio: em uma panela média, adicione o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, até começar a dourar. Acrescente a carne e frite por mais 2 minutos. Salpique a salsa e o Tempero SAZÓN® Profissional.
- 3.** Divida a massa em 24 bolinhas e abra cada uma na palma da mão formando um disco. Disponha o recheio no centro, feche a massa e molde no formato oval.
- 4.** Empane os bolinhos passando pela clara e em seguida pela farinha de rosca. Frite em imersão, em óleo não muito quente, por 2 minutos ou até dourar. Escorra em papel toalha e sirva em seguida.