



Bolinho Caipira de Linguiça



Rendimento

14 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Linguíça toscana fresca (sem pele, picada)	6 gomos médios	600 g

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	2 colheres (chá)	10 g
farinha de milho branca	4 e meia xícaras (chá)	340 g
Farinha de mandioca	2 colheres (sopa)	20 g
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml

Modo de Preparo

1. Faça o recheio: em um bowl médio, coloque a linguíça e o cheiro-verde, e misture. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira até o momento de utilizar.
2. Prepare a massa: em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para ferver.

Junte o Caldo SAZÓN® Profissional, misture e retire do fogo.

3. Em um bowl grande, coloque as farinhas e misture. Junte o óleo e o caldo, aos poucos, e sove por 5 minutos, ou até obter uma massa homogênea.

4. Divida a massa em 28 porções iguais, abra cada porção entre a palma das mãos, distribua o recheio e feche no formato de bolinho.

5. Frite em imersão, aos poucos, em óleo quente, por cerca de 5 minutos, ou até dourarem. Escorra e sirva em seguida.