

BOLINHO DE AIPIM COM CARNE SECA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de carne seca dessalgada

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de alho picado

1 cebola picada

2 tomates sem sementes picados

1 xícara (chá) de cheiro-verde

sal, se necessário

MASSA:

Massa:2 kg de mandioca cozida e amassada

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe a carne na panela de pressão com água, escorra a água e desfie a carne.

Numa panela, coloque o óleo, refogue o alho, junte a carne seca desfiada, a cebola, os tomates, o cheiro-verde e acerte o sal.

Deixe por mais ou menos 3 minutos, mas não deixe juntar água, pois o recheio tem que ficar seco e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma tigela, coloque a mandioca, a gema e o queijo ralado, misture tudo muito bem com as mãos.

MONTAGEM:

Montagem:Pegue um pouco de massa (mais ou menos 1 colher de sopa) faça uma bola e espalme.

Coloque o recheio (1 colher de sobremesa), feche o bolinho em formato de bola ou de comprido.

Frite em óleo bem quente.