

XIMANGO DE POLVILHO

INGREDIENTES

3 xícaras de polvilho azedo ou doce (preferência azedo)

1/2 colher (sopa) de sal

1 xícara de água

2 colheres óleo

3 ovos

bastante óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o sal, a água e as 2 colheres de óleo e deixe ferver.

Enquanto isso, coloque o polvilho numa bacia de plástico, coloque os ovos e mexa bem.

Depois que a água do fogo, estiver fervendo bastante, jogue aos pouco na vasilha que está com o polvilho, e vá misturando com uma colher de pau, para dar liga na massa, depois amasse com as mãos.

Se ficar mole, vá colocando aos poucos mais polvilho, até q a massa não estiver grudando nas mãos.

Amasse bem, e vá modelando com as mãos a massa num formato de um círculo ou da forma que achar melhor.

Coloque bastante óleo numa panela de preferência de pressão, porém sem a tampa, tem que ter pelo menos 3 dedos de óleo, coloque os ximangos modelados no óleo já aquecido, lembrando de deixar espaço na panela porque conforme eles vão fritando, eles crescem.

Vá virando os lados do ximango e lembre de abaixar o fogo, pois o óleo pode pipocar e pode se queimar, quando eles estiverem durinhos é já estão no ponto.

Abaixe o fogo, coloque um pano bastante úmido em cima da pia e coloque a panela em cima.

Retire os ximangos e coloque outros para fritarem, leve ao fogo e assim sucessivamente.

Lembrando que é importante, sempre antes de retornarem os ximangos, esfriar a panela com esse pano úmido para não pipocar.

Sirva com café.

Muito bom!

É uma comida baiana.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28685-ximango-de-polvilho.html>