

BOLINHO CAIPIRA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS (VALE DO PARAÍBA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de farinha de milho amarela

2 colheres de farinha de mandioca

4 colheres de sopa de óleo

1 litro e 700 ml de água

2 cubos de caldo de galinha ou carne

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de carne moída

suco de um limão

cebola picada

alho amassado

salsinha picada

cebolinha picada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela grande ferva a água e dissolva os 2 cubos de caldo de galinha ou carne. Muitas pessoas usam o caldo de carne, porém eu gosto de usar o caldo de galinha para não escurecer a massa. Fica a critério de cada um.

Enquanto a água ferve, em uma vasilha grande misture bastante as duas farinhas até desmanchar os "flocos" da farinha de milho.

Após misturar as farinhas acrescente as colheres de óleo, misture novamente e reserve.

Quando a água com o caldo ferver, derrame sobre a farinha aos poucos e mexa com uma colher de pau para não queimar as mãos.

Pode ser acrescentado à água um pouco de salsinha picada, pra dar um "colorido" na massa.

Jogue a água aos poucos até a massa ficar homogênea com consistência parecida à massa de modelar. Não pode ficar seca para o bolinho não rachar durante a fritura.

É essencial que sobre um pouco de água para jogar mais na massa caso ela venha secar.

Após misturar a massa, deixe descansando enquanto tempera a carne.

RECHEIO:

Recheio: Acrescente à carne todos os ingredientes e misture bem.

A carne precisa estar bem temperadinha "crua", pois se refogar antes ela ficará seca dentro do bolinho.

Com as mãos limpas pegue um pouco de massa, enrole nas mãos e coloque o recheio de carne, feche e faça no formato de elipse.

Após enrolar tudo, frite os bolinhos em óleo bem quente.

Pode ser comido com pimenta e um limãozinho, fica espetacular !

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33620-bolinho-caipira-de-sao-jose-dos-campos-vale-do-paraiba.html>