

BOLINHO DE CENOURA E LINGUIÇA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1/2 kg de linguiças toscanas

1 maço de cheiro verde

pimenta tabasco a gosto

1 tomate grande

1 cebola grande

3 dentes de alho

cominho a gosto

sal a gosto

4 colheres de azeite

MASSA:

Massa: 1/2 kg de cenouras

1 1/2 l de água

2 tabletes de caldo de legumes

1/2 kg de farinha de trigo

sal a gosto

50 g de manteiga

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos

1/2 kg de farinha de rosca

1 litro de óleo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as cenouras em água até que estejam bem moles.

Bata junto com a água no liquidificador.

Adicione a manteiga e o caldo de legumes em fogo médio.

Corrija o sal se necessário.

Enquanto mexe, adicione o trigo até que a massa comece a se soltar da panela.

Reserve até esfriar um pouco.

FAÇA O RECHEIO:

Faça o recheio: Enquanto a massa esfria retire as películas da linguiça toscana e misture a carne solta com os tomates picados, o cheiro verde também picado, o sal e o cominho.

Em uma panela refogue os dentes de alho amassados e a cebola picada.

Despeje a massa de linguiça mexendo sempre até cozinhar.

Adicione a pimenta tabasco.

FAÇA O EMPANADO:

Faça o empanado: Com uma colher pegue porções da massa e molde no formato de conchas, recheando com uma colherada de linguiça e fechando em formato oval.

A massa de cenoura é muito pegajosa, deixe uma vasilha com trigo ao alcance para manter as mãos polvilhadas de farinha e poder manipular os bolinhos sem problemas.

Bata os ovos numa vasilha e banhe os bolinhos nela.

Em seguida passe- os na farinha de rosca até que eles fiquem completamente cobertos por ela.

Então é só fritar.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42517-bolinho-de-cenoura-e-linguica.html>