

BOLINHO DE FEIJÃO QUASE BAIANO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 3 cebolas

8 dentes de alho

1 xícara (chá) de molho de tomate

5 tomates sem pele cortados em cubos

1 xícara (chá) de óleo

4 colheres (sopa) de azeite

1 kg de camarão

1 vidro pequeno de leite de coco

200 g de mussarela ralada

salsinha, cebola e coentro picados a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho em água fria por 24 horas. Na mesma em que o feijão ficou de molho, esfregue-o com as mãos para retirar as cascas. Transfira para o liquidificador e bata por 8 minutos.

Despeje na tigela da batedeira e acrescente a cebola ralada. Bata por 10 minutos na velocidade média.

Aqueça o óleo e, com uma colher modele os bolinhos. Frite-os no óleo quente até dourar.

Faça o molho: refogue a cebola, o alho, o molho de tomate e os tomates no óleo aquecido. Junte o azeite, o camarão e polvilhe com a salsinha, a cebola e o coentro. Regue com o leite de coco e cozinhe por 12 minutos. Faça uma camada com o molho em um refratário e disponha os bolinhos. Regue com o restante do molho e salpique com a mussarela. Leve a o forno médio preaquecido até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42748-bolinho-de-feijao-quase-baiano.html>