ACARAJÉ SOTEROPOLITANO

INGREDIENTES

1 kg de feijão fradinho

200 g de cebola

2 dentes de alho

300 g de camarão seco

Sal a gosto

1 litro de azeite de dendê para fritar

MODO DE PREPARO

Coloque o feijão de molho durante 1 hora.

Depois tire as cascas e os olhos.

Escorra em uma peneira e deixe separado.

Corte a cebola bem picadinha e bata no liquidificador junto com o feijão, até a massa ficar consistente.

Misture o sal a gosto e mexa com uma colher de pau virgem, que nunca tocou em óleo.

Para fritar, coloque o dendê e espere a gordura ficar bem quente, mas sem deixar esfumaçar.

Coloque a massa, fazendo bolinho com ajuda de outra colher, mas não deixe a colher tocar no azeite para não desandar.

Para servir, recheie com salada de tomate verde, cebola e coentro bem picadinhos, vatapá e camarão seco.

Deixe em uma vasilha separado molho de pimenta malagueta batida com camarão para quem gostar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52321-acaraje-soteropolitano.html