

BOLINHA DE MANDIOCA E CARNE SECA

INGREDIENTES

PARA FRITURA:

Para fritura: óleo pra fritar

1 ovo pra regar

farinha de rosca/ de pão/ de mesa pra empanar

MODO DE PREPARO

Se seguida corretamente a receita, esse bolinho fica muito seco e delicioso.

Cozinhe a mandioca até que fique macia, mas não derretendo. Isso vai depender da qualidade do seu gás e da sua panela de pressão. Então olhe de 5 em cinco minutinhos. A água para cozimento não deve ultrapassar a mandioca, que fica com picos sem água.

Depois de cozida, leve a mandioca a um escurridor e comas mãos limpas lave-as com água fria rapidamente para que esfriem um pouco.

Estenda um pano de prato limpo sobre uma superfície e enrole toda mandioca sobre ele, aperte tentando sugar o máximo de água possível.

A mandioca, depois disso deve estar semi-amassada.

Cubra um refratário plástico com papel toalha e coloque a bola de mandioca, sem o pano, dentro.

Separe mais ou menos 5 folhas de papel toalha e aperte sobre a mandioca, para secar a superfície.

Leve à geladeira.

Enquanto isso cozinhe a carne de forma que água fique da mesma forma que a mandioca, com picos de carne pra fora (a carne deve estar previamente dessalgada em águas trocadas, por pelo menos 5 horas), cozinhe por 15 minutos.

Depois de cozida, lave a carne em água fresca, escorra e desfie.

Enrole em outro pano de prato e retire o excesso de água, que é pouco.

Misture todos os ingredientes da massa, amassando a mandioca bem.

Cuidado com o tempero adicionado, pois ainda resta sal na carne seca. Prove.

Com auxílio de um potinho de água, enrole bolinhas e passe no ovo e na farinha.

Frite em óleo super quente.

Rende cerca de 200 bolinhas ou mais.

A massa pode ser guardada na geladeira.

Bom apetite, espero que tenham amado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55429-bolinha-de-mandioca-e-carne-seca.html>