



SABORES DA
ITÁLIA



BOLINHOS DE AIPIM COM ROSMARINO



Ingredientes:

- 500g de mandioca (aipim) descascada e cozida
- 180g de queijo de coalho ralado fino
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Sal a gosto

Para empanar:

- 200g de Rosmarino Divella, cozida
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 ovo batido

Para fritar:

- Óleo (suficiente para cobrir os bolinhos)

Para acompanhar:

- Geleia de pimenta

Modo de preparo:

Passar a mandioca cozida por uma peneira fina. Juntar ao purê de mandioca o queijo coalho e o restante dos ingredientes dos bolinhos e reservar. Cozinhar o rosmarino em bastante água com sal até ficar al dente.

Misturar o macarrão cozido com as duas colheres de farinha de rosca e reservar.

Separar a massa do bolinho em porções de 40g cada um (cerca de 2 colheres de sopa). Molhar os bolinhos um a um, na mão, com um pequeno quibe. Passar os bolinhos no ovo batido e em seguida na mistura de mandioca e farinha de rosca. Fritar imediatamente em óleo quente (170°C), até começar a dourar. Escorrer em papel absorvente e servir ainda quente acompanhado de geleia de pimenta.

Rendimento: 15 bolinhos

Tempo de preparo: 30 minutos

Seleção:



ALIMENTOS