

Almôndega de berinjela



Começarei 2015 com uma **receita** salgada, pois ano passado meu blog ficou muito "doce" e já aviso que aproveito o início do ano para "enfiar o pé na jaca" com uma deliciosa fritura: **bolinho de berinjela!**

([Versione italiana](#))

ALMÔNDEGA DE BERINJELA

Fonte: [una finestra di fronte](#)

Ingredientes para 4-6 pessoas:

400 gr de berinjela

2 ovos

Queijo de ovelha ralado (ou parmesão, mas recomendo o pecorino)

alho (opcional, eu usei)

sal e pimenta-do-reino

farinha de rosca (pão ralado)

óleo para fritar (usei azeite de oliva)

Modo de preparo:

Descasque a berinjela, corte em pequenos cubos e deixe ferver até que fique macia.

Escorra bem e esprema numa peneira, pressionando com uma colher de pau, para ter a certeza de remover toda a água absorvida durante o cozimento.

Transfira a berinjela para um mixer ou liquidificador e operar rapidamente na forma pulsar (com cuidado para não reduzi-la em creme), em seguida misture os ovos, o queijo ralado, sal e pimenta-do-reino (e o alho finamente picado, se você quiser), acrescente a farinha de rosca para ajustar a consistência (que não deve ser muito dura e sim mais mole, o quanto baste para poder modelar.

Em caso de dúvida, você pode fritar uma para se certificar que fritando ela não se abra.

Nenhum dos meus bolino se abriram, ficaram perfeitos)).

Forme as almôndegas e deixe-as repousarem na geladeira (eu não coloquei na geladeira, fritei imediatamente).

Frite-as em uma panela funda com óleo, em fogo alto, pois assim foram-se uma crosta marrom por fora e por dentro fica macia!

<http://www.cucchiaiopieno.com/2015/01/almondega-de-berinjela.html>



São Paulo, SP, 30 Junho de 2017

Mkmouse