

Bolinho caipira de farinha branca

- 4 de fevereiro de 2014|
- 18h53| Por Redação Paladar

Receita de: [João Rural, apresentada no Paladar Cozinha do Brasil](#)



FOTO: Tadeu Brunelli/Estadão

Ingredientes

- 1/2 kg de farinha de milho branca
- 2 colheres (sopa) de banha
- 1 colher (chá) de sal
- 2 dentes de alho
- Cebolinha verde
- Salsinha
- Alfavaca
- Cominho
- Água
- 300g de linguiça de porco meio curada

Preparo

1. Esquente a banha e refogue o alho amassado, os cheiros verdes e coloque 1 litro de água, deixando ferver.
2. Numa bacia macere a farinha, quebrando as féculas.
Adicione aos poucos a água fervente e vá mexendo com uma colher, deixando em ponto firme.

Ao começar a esfriar, continue misturando, até o ponto de amassar com as mãos.

3. Desmanche a linguiça.

4. Faça os bolinhos e coloque um pouco da carne da linguiça dentro, fechando bem.

Faça o formato que desejar.

Para ajudar a molhe molhe os dedos em água fria.

5. Frite em gordura.

Não mexa muito durante a fritura, apenas vire o bolinho de lado.

<http://blogs.estadao.com.br/paladar/bolinho-caipira-de-farinha-branca/>

31 Janeiro de 2015
Mkmouse