

Bolinho de arroz do Ritz

- 2 de abril de 2014| 22h55|
- Por Patrícia Ferraz

PRATO DO DIA | Receita testada pela editora do *Paladar*, Patrícia Ferraz

Rendimento: de 30 a 40 bolinhos

Crocante e durinho por fora, úmido e macio por dentro, o bolinho de arroz do Ritz é o melhor bolinho de arroz do mundo.

E o que torna muito melhor que os demais são duas características: os grãos inteiros e a massa feita com farinha de rosca, em vez de farinha de trigo, que fica mais leve e crocante.

No Ritz, de Maria Helena Guimarães e Lygia Lopes, a porção é servida com relish de pepino.

Mas eles ficam bons também com geleia de pimenta ou chutney de manga.

O preparo não poderia ser mais simples.



FOTO: Walter Costa/Estadão

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de arroz, bem cozido
- 4 ovos
- 3/4 de xícara de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado
- 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó
- 1/2 xícara (chá) de salsinha, picada
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha, picada
- 1/2 colher (chá) sal
- 1 litro de óleo (ou mais se necessário, para fritar)
- 1/4 de colher (chá) de pimenta-do-reino

Preparo

1. Coloque numa tigela o arroz cozido, os ovos, a farinha de rosca, o queijo, o fermento, a salsinha e a cebolinha.

Mexa bem, para misturar todos os ingredientes sem deixar pedaços.

2. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino.

Misture bem.

3. Molde os bolinhos à mão, um a um. Lave a mão várias vezes, sempre que a massa começar a grudar.

4. Ponha o óleo numa frigideira funda, aqueça bem e doure os bolinhos.

Frite quatro ou cinco de uma vez.

Até dourar.

5. Retire com escumadeira, escorra bem e sirva em seguida.

Dica da sommelière Daniela Bravin

Esses bolinhos vão bem com espumantes.

Mas, se puder sugerir outras bebidas, os acompanharia com um bloody mary – com acidez vivaz e bom tempero – ou com cervejas Heineken e Carlsberg, ambas do estilo premium american lager, equilibradas e fáceis de beber.

A refrescância delas combina com a fritura e o queijo.

<http://blogs.estadao.com.br/paladar/bolinho-de-arroz-do-ritz/>

31 Janeiro de 2015

Mkmouse