

# BOLINHO DE FEIJOADA

## INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 1/2 kg de feijão preto
- 100 g de carne seca dessalgada em cubinhos
- 100 g de lombo defumado em cubinhos
- 100 g de costelinha dessalgada ou defumada
- 1 linguiça calabresa em cubos
- 1 paio cortado em cubos
- 3 folhas de louro
- 3 colheres de sopa de azeite
- 3 dentes de alho
- 200 g de farinha de mandioca fina, sem torrar
- 1 colher de sopa de polvilho azedo
- 2 maços de couve cortada bem fininha
- 250 g bacon em cubinhos para refogar a couve
- 2 dentes de alho para refogar a couve
- Azeite
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar
- Gomos de laranja
- Torresmo



- Batida de limão para acompanhar

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela de pressão, colocar 2 litros de água, o feijão, as carnes e as folhas de louro
- Cozinhar por aproximadamente uma hora (marcar o tempo após o início da pressão)
- Em um liquidificador, bater o feijão cozido com o caldo das carnes
- Em uma panela grande, aquecer o azeite, dourar o alho e refogar o feijão batido
- Verificar o sal
- Acrescentar aos poucos a farinha de mandioca sem parar de mexer até engrossar e soltar da panela
- Retirar do fogo e deixar esfriar
- Adicionar o polvilho e misturar até ficar uma massa homogênea
- Reservar
- Em uma frigideira dourar o bacon com o alho, juntar a couve e refogar por 2 minutos
- Abrir pequenas porções de massa na mão, colocar um colher de chá de couve refogada, fazer bolinhos e achatar
- Passar na farinha de rosca e fritar em óleo quente
- Em uma travessa, coloque os bolinhos acompanhados de gomos de laranja, torresmo e uma batidinha de limão