



BOLINHOS DE FUBÁ COM SARDINHA

Rendimento: 45 unidades

Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes:

MASSA

1 litro de água

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de sal

2 e meia xícaras (chá) de fubá mimoso

2 colheres (sopa) de polvilho azedo

RECHEIO

2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO

150 g de queijo muçarela (em pedaço)

Para fritar:

óleo

Modo de preparo:

MASSA

1- Em uma panela, coloque a água, o óleo e o sal, e leve ao fogo médio até ferver.

2- Adicione o fubá e cozinhe, mexendo sempre para não empelotar, até soltar do fundo da panela.

3- Deixe a massa amornar, junte o polvilho azedo e amasse até ficar homogêneo. Reserve.

RECHEIO

4- Escorra as Sardinhas em Óleo COQUEIRO, retire as espinhas e reserve.

5- Corte o queijo muçarela em 45 cubos pequenos. Reserve.

MONTAGEM

6- Divida a massa em 45 porções e recheie cada uma com um pedaço da sardinha reservada e um pedaço de queijo muçarela. Feche bem, formando um bolinho.

7- Em uma panela, aqueça o óleo em fogo médio e frite os bolinhos até dourarem levemente. Escorra em papel-toalha e sirva em seguida.

DICA:

Experimente servir os bolinhos com molho de pimenta.