



BOLINHO DE FEIJÃO FRADINHO COM SARDINHA

Rendimento: 20 unidades

Tempo total: 15 minutos

Dificuldade: Muito Fácil

INGREDIENTES:

BOLINHO DE FEIJÃO

- 1 e meia (xícara) de Feijão Fradinho CAMIL (300 g)
- 1 cebola pequena picada
- meia colher (chá) de sal

RECHEIO

- 2 pães franceses amanhecidos
- meia xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de leite de coco
- 2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO (125 g cada)
- 3 colheres (sopa) de castanha de caju triturada
- 2 colheres (sopa) de azeite de dendê
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- meia cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- meia colher (chá) de gengibre picado
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

PARA FRITAR

- 1 litro de azeite de dendê
- 1 cebola pequena com casca

PARA ACOMPANHAR

- vinagrete
- molho de pimenta

MODO DE PREPARO:

BOLINHO DE FEIJÃO

1. No processador, bata o Feijão Fradinho CAMIL cru rapidamente, apenas para quebrar os grãos. Coloque em uma tigela, cubra com água e deixe de molho por 12 horas.
2. Retire todas as cascas do feijão e escorra a água. No processador bata aos poucos o feijão fradinho com a cebola picada até formar um creme liso e homogêneo.
3. Transfira a mistura para uma tigela com bordas altas, acrescente o sal e com uma colher, faça movimentos de cima para baixo, batendo vigorosamente para incorporar ar na massa e até ela dobrar de volume.
4. Em uma panela, aqueça o azeite de dendê em fogo médio e acrescente a cebola com casca no fundo da panela.



5. Com duas colheres, modele os acarajés e frite dois bolinhos por vez, por mais ou menos 2 minutos de cada lado.
6. Transfira os bolinhos para um recipiente forrado com papel toalha, e reserve.

RECHEIO

7. Em uma tigela, esfarele os pães, acrescente a água e o leite de coco. Reserve por 15 minutos.
8. Escorra e retire as espinhas das Sardinhas em Óleo COQUEIRO. Reserve.
9. Bata no liquidificador, os pães umedecidos, o azeite de dendê e as castanhas até obter um creme homogêneo. Reserve.
10. Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola e o alho.
11. Acrescente a mistura batida e o gengibre e cozinhe sem parar de mexer por 5 minutos ou até obter uma massa cremosa.
12. Junte a sardinha em óleo COQUEIRO escorrida e reservada, o cheiro-verde, o sal, a pimenta-do-reino e misture delicadamente. Reserve.

MONTAGEM

13. Corte ao meio os acarajés reservados, recheie com o creme de sardinha e sirva com o vinagrete e o molho de pimenta.