

Bolinho Mandioca

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

(Do livro *Dona Benta: Comer Bem*)

Ingredientes:

- Mandioca
- Óleo de canola
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Sal
- Pimenta preta recém-moída
- Água

Ingredientes (opcional para aromatizar, use uma seleção):

- Bacon
- Cebola
- Queijo Parmesão
- Ervas frescas (cebolinha, salsa, manjericão, alecrim, sálvia, tomilho)

Procedimento:

1. Descasque a mandioca

- Encha sua pia com água quente da torneira e remova a mandioca em água morna por alguns minutos para afrouxar a pele.
- Corte as extremidades de cada raiz de mandioca com uma faca grande.
- Com uma faca de ponta pequena, descasque a mandioca começando em cima.
- Corte a mandioca em segmentos de 3 a 4 polegadas de comprimento.
- Suporte cada segmento e corte ao meio longitudinalmente.
- Corte cada meio pela metade novamente.
- Remova a cadeia central de cada segmento.
- Remova todos os pedaços que estejam escuros, fibrosos ou duros.
- Neste ponto, você pode submergir a mandioca descascada em água para que todos os pedaços de mandioca sejam cobertos por água, e coloque no congelador, ou você pode prosseguir a cozinhar.

2. Cozinhe a mandioca

- Se você congelou a mandioca, coloque a mandioca congelada com a água circundante em uma panela com água e coloque a fervura.

- Caso contrário, deixe cair a mandioca pelada na água e deixe ferver. Não adicione nenhum tempero ou sal à água.
- Ferva por 40-60 minutos até a mandioca ficar macio. Se ficar bem mole, você conseguiu uma boa mandioca.
- Alternativamente, especialmente a partir de mandioca congelada, coloque a mandioca em uma panela de pressão, e cozinhe sob pressão por 15 minutos. Coloque a panela de pressão sob água fria e remova cuidadosamente a válvula de pressão para liberar o vapor.
- Desligue o fogo, adicione sal à água e deixe repousar por 5 a 10 minutos.
- Escorra a mandioca cozida em um coador de massa.

3. Mashing the mandioca

- Deixe a mandioca esfriar completamente (você pode cozinhar no dia anterior e mantê-la na geladeira).
- Remova o fiapo do centro dos pedaços de mandioca, bem como quaisquer pedaços duros que possam estar no final das peças cortadas depois de serem cozidas.
- Em um prato grande, usando um garfo, amasse a mandioca cozida. Você precisa de duas xícaras de mandioca amassada.

4. Preparando a massa

- Adicione dois ovos, fermento em pó, pimenta preta e aromas (veja abaixo) para a massa e misture bem.

5. Frite os Bolinhos

- Aqueça o óleo de canola puro em uma frigideira. Adicione suficiente óleo para que os bolinhos flutuem no óleo.
- Usando duas colheres de sopa, molde os bolinhos e coloque no óleo quente.
- Cozinhe até ficarem dourados.
- Você irá cozinhá-los em vários lotes

6. Flavoring 1: Crisp Bacon

- Cozinhe o bacon em uma frigideira, certificando-se de não cozinhar demais.
- Depois do bacon estar frito, deixe escorrer as toalhas de papel.
- Corte em pequenos pedaços e adicione à massa.

7. Flavoring 2: ervas frescas

- Adicionar duas colheres de sopa de queijo parmesão ralado e cortar uma variedade de ervas frescas:
 - Opção 1: cebolinha, salsa e manjericão
 - Opção 2: Alecrim e sálvia
 - Opção 3: duas colheres de sopa de cebolinha verde e tomilho finamente picados.
- Sirva os bolinhos quentes como um aperitivo.