

Mandioca Frita

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Mandioca Frita é um aperitivo tradicional servido ao longo do Sul do Brasil. A mandioca recém-cozida com o vapor subindo do prato é um prato muito popular para servir com carnes grelhadas. A mandioca frita é geralmente preparada no dia seguinte ao cozimento da mandioca. A mandioca que encontramos em supermercados na América do Norte está encerada para preservação. Ao comprar, tente selecionar raízes que não são feridas e que não têm manchas escuras. Compre sempre extra porque você vai desperdiçar algum. Prefere a espessura do meio, como espécimes muito grossos são lenhosos.

Quando colhida fresco do solo, a mandioca é muito fácil de descascar. Ela tem uma casca dupla, uma casquinha muito fina marrom e uma pele branca mais grossa embaixo. Você deve remover as duas peles. Na mandioca recém colhida, a pele branca se separa do centro da raiz. sem esforço. Eu costumava ter muita dificuldade descascando a mandioca encerada que encontramos na América do Norte porque a casca parece ser firmemente grudada à raiz. Agora eu descobri que submergindo as raízes por alguns minutos em água muito quente, a casca se expande e solta da raiz, tornando-se quase tão fácil de descascar como as raízes recém colhidas.

Uma alternativa muito mais fácil é comprar mandioca congelada que já foi descascada. Em Edmonton você pode encontrar mandioca congelada no Paraíso Tropical, SuperStore e às vezes em lojas chinesas, como o Lucky 97.

Ingredientes:

- mandioca
- Óleo de canola
- Sal
- Água
- Maionese
- Ketchup
- Mostarda

Procedimento:

1. Peel the mandioca

- Encha sua pia com água quente e submerja as raízes de mandioca nesta água por alguns minutos para afrouxar a casca.
- Corte as extremidades de cada raiz de mandioca com uma faca grande.
- Com uma faca de pequena e pontuda, descasque a mandioca começando no topo.
- Corte a mandioca em segmentos de 8 a 10 centímetros de comprimento.
- Suporte cada segmento e corte ao meio longitudinalmente.
- Corte cada meio pela metade novamente.
- Remova o fiapo central de cada segmento.
- Remova quaisquer pedaços escuros ou fibrosos.

- Neste ponto, você pode submergir a mandioca descascada em água doce 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 de água fresca e coloque a ferver.
- Caso contrário, coloque a mandioca descascada numa panela de pressão e cubra com água. Não adicione nenhum tempero ou sal à água.
- Cubra a 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.
- Escorre a mandioca cozida em uma coador de massa.
- Muitas vezes, a mandioca cozida é servidos como um acompanhamento para pratos de carne.

3. Primeira fritura da mandioca

- O melhor é fritar a mandioca quando secou bem depois de ser fervida. Normalmente, no Brasil, você fritar a mandioca no dia seguinte ao que você ferveu. Para ela secar o bom e' deixar no refrigerador descoberta.
- Aquecer o óleo de canola puro em uma panela. Use bastante óleo para submergir os pedaços de mandioca no óleo.
- Adicione uma meia dúzia de pedaços de mandioca de cada vez à panela e cozinhe até que as elas ficam adquiram uma cor bronzeada clara. Você vai terminar de fritar mais tarde.
- Repita o processo até ter pré-fritado todos os pedaços de mandioca.

4. Preparando os molhos

- Em um pequeno prato, misture a maionese com ketchup para fazer um molho de rosa.
- Em um segundo prato pequeno, misture a maionese com a mostarda.

5. Segunda fritura da mandioca

- Quando seus convidados estiverem prontos para ser servidos, aqueça novamente o óleo de canola.
- Retorne os pedaços de mandioca (6 ou 8 de cada vez) para o óleo quente e termine de fritar até que adquiram uma linda cor bronzeada. Você deve observar atentamente neste ponto, porque eles vão cozinhar rapidamente.
- Remova a mandioca frita para uma toalha de papel ou uma grelha de metal.
- Polvilhe levemente com sal enquanto a mandioca ainda está quente.
- Sirva como aperitivo com os molhos.