

Bolinho de Mussarela com Alho



Bolinho de Mussarela com Alho

Ingredientes

Para massa:

3 xícaras de farinha de trigo especial
1 tablete de caldo de galinha
3 colheres (sopa) bem cheia de margarina com sal
500 ml água ou leite
sal a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela grande adicione a água (ou leite), o tablete de caldo de galinha e a margarina. Quando começar a ferver adicione a farinha de trigo previamente peneirada e continue mexendo sem parar até que a bola de massa desgrude do fundo da panela. Em uma superfície lisa e untada com manteiga, coloque a massa cozida e sove um pouco para obter um ponto melhor.

Para o recheio:

1/2 cebola bem picada

4 colheres (sopa) bem cheia de alho-poró picado

5 colheres (sopa) bem cheia de mussarela ralada como batata palha

1 pitada de pimenta-do-reino

sal a gosto

Em uma panela, refogue com um pouquinho de óleo a cebola picada, o alho poró, pimenta e sal. Desligue a panela, deixe amornar e então coloque a mussarela ralada, misture e reserve.

Para empanar:

2 ovos grandes

500 g farinha de rosca

Agora é só abrir pequenas porções, rechear e modelar as bolinhas. Após a modelagem passar no ovo batidos e depois na farinha de rosca. Fritar em óleo quente e servir.

Dica: misture uma pitada de parmesão ralado junto com a farinha de rosca, quando for empanar.

Bolinho de Mussarela com Alho