

## Bolinho de feijão recheado com queijo



**Tempo de preparo:**  
1h

**Rendimento:**  
15 unidades

**Tipo:**  
Lanches

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

300 g de feijão Solito (carioca ou bolinha)

- 1 cebola grande picada
- 1 folha de louro
- 2 dentes de alho picado
- 70 g de bacon finamente picado
- 70 g de calabresa finamente picada
- Salsinha picada
- Cebolinha picada
- Farinha de rosca
- Sal e pimenta calabresa
- Azeite de oliva
- Queijo para recheiar (em pequenos cubos)

## Para empanar:

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de leite
- farinha de rosca
- farinha de trigo

## Modo de preparo

- Cozinhe o feijão em água, sal e louro até que esteja macio (se puder deixe de molho na véspera, assim o cozimento será mais rápido). Escorra o feijão sobre uma peneira e deixe escorrer muito bem. Amasse-o até obter um purê, você pode fazer isso com um garfo ou passando pelo processador.
- Em uma frigideira coloque um fio de azeite de oliva, o bacon e leve ao fogo até que os cubinhos fiquem bem fritos e corados. Com uma escumadeira escorra o bacon e coloque sobre papel toalha.
- Leve a frigideira com a gordura de volta ao fogo e adicione a linguiça calabresa e a cebola e refogue bem. Em seguida adicione o alho, refogue ligeiramente, acrescente o purê de feijão, o bacon e refogue bem.
- Adicione a farinha de rosca aos poucos e mexa até obter uma massa homogênea e que solte do fundo da frigideira. A quantidade de farinha de rosca varia de acordo com a umidade da massa.
- Desligue o fogo, ajuste o sal, coloque a pimenta calabresa, acrescente a salsinha e a cebolinha. Misture bem e deixe esfriar.
- Para modelar os bolinhos coloque massa na palma da mão e achate, acomode um cubinho de queijo, feche e molde bolinhas. Passe cada bolinho na farinha de trigo, no ovo e depois na farinha de rosca.
- Para o preparo você pode assar, fritar ou fazer na fritadeira sem óleo como eu fiz. Eles ficaram lindos, crocantes por fora e macios por dentro.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)