



Bolinho de polenta com linguiça



Tempo de preparo:
1h20

Rendimento:
30 pedaços

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de Farinha de Arroz Solito Monsolí

3 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cubo de caldo de galinha

2 xícaras (chá) de fubá

3 ovos batidos

Farinha de rosca para empanar

Óleo para fritar

Recheio:

1 gomo de linguiça calabresa triturado

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

Orégano e cheiro-verde picado a gosto

1 xícara (chá) de requeijão de sua preferência

Modo de preparo

- Leve uma panela ao fogo médio com o leite, a manteiga e o caldo de galinha até levantar fervura.
- Adicione o fubá e a farinha de arroz, de uma só vez, mexendo até formar uma massa uniforme e que desgrude do fundo da panela.
- Deixe esfriar e sove por 3 minutos.
- Leve uma panela ao fogo médio com a linguiça e frite na própria gordura até dourar.
- Junte a cebola, o alho e refogue por 3 minutos.
- Tempere com orégano, cheiro-verde, deixe esfriar e misture o Catupiry®.
- Abra pequenas porções da massa nas mãos, divida o recheio entre elas e feche, modelando bolinhas.
- Passe pelos ovos, empane em farinha de rosca e frite em óleo quente, aos poucos, até dourar.
- Escorra sobre papel-toalha e sirva.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br