

## Coxinha de Cará



**Tempo de preparo:**  
50 min

**Rendimento:**  
18 a 20 coxinhas

**Tipo:**  
Massas

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 copo de Farinha de Arroz Solito Monsolí

#### Massa

1 kg de cará

1/2 copo de água

3 colheres de chá de sal

### **Recheio**

1 cebola grande

2 cenouras médias

1 berinjela pequena

20 azeitonas pretas sem caroço e picadas

2 colheres de sopa de shoyo

### **Modo de preparo**

## **Preparo da massa**

Coloque a farinha de arroz e a água na panela. Mexer bem, tampar e cozinhar em fogo baixo por 15 minutos. Descasque e corte o cará em fatias grossas e colocar na água com limão. Escorra e leve ao fogo cobrindo com água. Deixe cozinhar até ficarem macias e escorra bem deixando secar. Esprema o cara e coloque o sal. Misture com as mãos o cará com a pasta grossa de farinha de arroz. Amasse bem até formar uma massa homogênea.

## **Preparo do recheio**

Corte a cebola em cubos pequenos e refogue até sair a acidez, se preferir adicione um fio de azeite para refogar. Acrescente a cenoura e a berinjela picadinhas (todas com casca) em cubos bem pequenos, cozinhar tampado em fogo baixo e tempere com o shoyo. Acrescente as azeitonas picadas e reserve.

## **Como montar**

Fazer bolinhas e achate do tamanho da palma da mão. Coloque o recheio, mas não coloque muito senão você terá dificuldades para fechar e modelar. Acompanhe as fotos abaixo para modelar a sua coxinha. Verifique se está bem fechada. Faça todas as coxinhas primeiro antes de fritar. Para fritar, use o método de imersão em óleo de milho ou de girassol quente.

**Veja mais receitas:**

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