Bolinho de feijão

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-feijao

Aproveite essa receita fácil e rápida de bolinho de feijão com couve. Irresistível!

Bolinho de feijão Image not found or type unknown

25 min 15 unidades

Ingredientes

- Feijão dormido (cerca de metade de uma panela)
- 2 colheres (sopa) de chia
- 1 e ½ colher (chá) de cominho
- Sal a gosto
- 1/2 xícara (chá) azeite
- 1 colher (chá) de mostarda dijon
- 1 colher (chá) de páprica defumada
- 1 colher (chá) de pimenta calabresa
- Farinha de mandioca (até dar o ponto)
- 2 dentes de alho picados
- 1 xícara (chá) de couve
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Reúna todos os ingredientes;
2. Hidrate a chia em um recipiente, misture e deixe descansar;
3. Em outra tigela, bata o feijão com um mixer até ficar uniforme;
4. Em seguida, adicione o cominho, o sal, o azeite, a mostarda, a páprica, a pimenta e a chia hidratada, misturando bem;
5. Adicione gradualmente a farinha de mandioca, misturando até obter uma massa mais consistente. Reserve;
6. Em uma frigideira, refogue o alho;
7. Acrescente a couve e o sal, deixando fritar;
8. Desligue o fogo e reserve;
9. Pegue pequenas porções da massa, abra com as mãos, coloque a couve refogada no centro e feche, formando bolinhas. Repita o processo com toda a massa;
10. Frite as bolinhas em óleo bem quente;
11. Retire do óleo e deixe escorrer em papel toalha;
12. Sirva os bolinhos quentes e aproveite essa deliciosa combinação de sabores!