

# Bolinho de Tutu de Feijão



## Ingredientes

### Massa

2 xícaras (chá) de feijão-preto cozido Fantástico  
1 cebola média bem picada  
1 dente de alho picado  
½ xícara (chá) de bacon cortado em cubos pequenos  
2 colheres (sopa) de óleo de canola  
⅓ de xícara (chá) de farinha de mandioca torrada  
1 xícara (chá) de água quente  
Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo

Coloque o feijão cozido Fantástico em uma tigela e processe com mixer ou amassador até obter uma mistura cremosa e homogênea. Reserve.

Em uma panela, aqueça o óleo em fogo baixo e adicione o bacon. Refogue até começar a dourar. Acrescente a cebola e o alho e cozinhe até ficarem macios e levemente dourados.

Junte o creme de feijão à panela e misture bem. Quando a preparação estiver aquecida, adicione a água quente aos poucos, mexendo constantemente para incorporar.

Acrescente a farinha de mandioca gradualmente, sem parar de mexer, até obter uma massa consistente e cremosa, semelhante a um tutu firme. Ajuste o sal e a pimenta conforme o seu gosto.

Retire do fogo e deixe esfriar completamente antes da montagem.

### Montagem e Empanamento

#### Ingredientes

2 colheres (sopa) de farinha de mandioca torrada  
1 xícara (chá) de farinha de trigo  
1 xícara (chá) de leite  
1 xícara (chá) de farinha de rosca  
Óleo suficiente para fritura

### Modo de preparo

Depois que a massa estiver fria, misture a farinha de mandioca até que fique mais firme e fácil de modelar. Separe uma tigela com água gelada para umedecer as mãos durante a modelagem dos bolinhos.

Pegue pequenas porções da massa e modele em formato de esfera. Abra uma cavidade no centro, adicione o recheio desejado (como linguiça refogada) e feche cuidadosamente, formando novamente uma bolinha uniforme.

Disponha a farinha de trigo, o leite e a farinha de rosca em recipientes separados. Passe cada bolinho primeiro na farinha de trigo, depois no leite e finalize cobrindo completamente com a farinha de rosca. Aqueça o óleo em uma panela funda. Quando estiver bem quente, frite os bolinhos em pequenas quantidades para evitar que a temperatura do óleo diminua. Frite até que estejam dourados e crocantes por fora.

Retire com uma escumadeira e deixe escorrer sobre papel absorvente.

Sirva ainda quente como petisco ou entrada, acompanhado do molho de sua preferência.



DIFICULDADE

Médio



PORÇÕES

8 unidades



TOTAL

50 min