

Dicas para Fritar



Dicas para fritar salgadinhos de festa corretamente

Para fritar **coxinhas, bolinhas de queijo, risoles e croquetes**

1 Descongele antes de fritar

Nunca frite salgados congelados, porque se fritar o recheio vai ficar gelado, então a primeira coisa é descongelar. Para descongelar coloque de 15 a 20 salgadinhos em um prato e deixe por 1 minuto e 30 segundos no microondas na potência máxima. Ou se estiver com tempo tire os salgados da embalagem e distribua em uma tupperware grande, tampe com um guarda-napo e deixe fora da geladeira por 8 a 10 horas que eles irão descongelar naturalmente (o ponto certo de descongelamento é quando os salgados ainda estão frios e ao apertar de leve você sente ele macio)

2 Frite sempre em óleo quente

Na hora de fritar é possível que aconteça alguns erros que podem estragar os seus salgadinhos vou citar os 3 mais comuns:

Erro Panela com pouco óleo : o certo é fritar em panela e não em frigideira, ela deve ficar um pouco acima do meio de óleo para que os salgados fiquem mergulhados e fritem por inteiro, coloque de 8 a 10 de cada vez que fritar

Erro Óleo morno ou frio : o óleo deve estar bem quente para a fritura, uma boa dica é colocar um palito de fosforo que não foi aceso dentro da panela e quando ele acender espere mais 1 minutinho e já pode começar a fritar (lembrando que você está fritando algo frio, portanto se perceber que os salgados estão demorando para ficar dourados é porque a temperatura do óleo abaixou, aguarde uns 3 minutos com o fogo alto e recomece a fritar)

Erro Não mexer os salgadinhos : se não mexer os salgados eles vão ficar com pequenas manchas que quando tirar da fritura essas manchinhas podem estourar, logo que colocar os salgadinhos na panela espere uns segundinhos até as bolhas baixarem e comece a virar de um lado e do outro até ficar

dourados, retire e coloque sobre papel toalha
(os salgadinhos aguentam até 2 minutos e meio na fritura, se deixar mais do
que isso eles vão queimar ou estourar)

Para aquecer os salgadinhos congelados

Os salgadinhos prontos congelados são muito fáceis de preparar:

- **Para aquecer os salgadinhos basta leva-los ao forno baixo (180°C) por cerca de 15 minutos.**

Para fritar:

- Coloque na fritadeira ou panela o óleo de sua preferencia em quantidade suficiente para cobrir a porção de salgadinhos que irá fritar.
- Aqueça óleo até a temperatura de 180°C.
- Frite os salgadinhos até que fiquem dourados
- Retire os salgadinhos e os coloque sobre um papel absorvente para retirar o excesso de óleo

Dica:

- Sempre frite os salgadinhos ainda congelados, nunca descongele antes de fritar.
- Frite porções pequenas para que o óleo não esfrie.
- Caso o óleo esteja quente demais o salgadinhos ficará dourado antes de esquentar por dentro. Alguns segundos no micro-ondas resolverá este problema.
- O quibe é o salgadinho que precisa de mais atenção, pois além de esfriar bastante o óleo ele deve ser frito até que o centro do salgado esteja cozido (Não vale a dica acima).

- Evite fritar por muito tempo os salgadinhos com recheio de queijo pois eles podem se abrir e derramar o queijo no óleo.