

A receita de Mini Acarajé

Ingredientes

Vatapá

- 100 grama(s) de castanha-de-cajú
- 100 grama(s) de amendoim
- 1 cebola média
- 2 rodela(s) de gengibre
- 2 colher(es) de chá de sal
- 10 pães amanhecidos
- 1 copo(s) de azeite de dendê



Camarões

- 300 grama(s) de camarão fresco
- 2 galhinhos de coentro picadinho
- 1 fio de azeite de oliva

Bolinhos

- 500 grama(s) de feijão fradinho
- 1 colher(es) de chá de pimenta malagueta fresca
- Sal a gosto
- Azeite de dendê suficiente para fritar

Modo de preparo

Vatapá

Bata no liquidificador a castanha, o amendoim, a cebola, o gengibre e o sal. Umedeça os pães com um pouco de água e misture à massa batida.

Leve ao fogo. Mexa até soltar do fundo da panela. Acrescente um copo americano de dendê e mexa sem parar por três minutos. Desligue o fogo e reserve.

Camarões

Refogue o camarão temperado com coentro e uma colher de sal no azeite. Reserve.

Bolinhos

Lave o feijão, tire a casca e moa ou triture no liquidificador. Tempere com sal a gosto e a pimenta amassada. Molde em bolinhos e frite em azeite de dendê.

Recheie os bolinhos com o vatapá e os camarões. Sirva quente.