

Bolinho de Abóbora e Carne Seca!



Imagine-se sentado numa espreguiçadeira à beira de uma praia verde azulada e cristalina num dia lindo de sol com calor e brisa do mar batendo em no seu rosto trazendo aquela sensação de paz e conforto...isso para mim são férias quase perfeitas! Perfeita mesmo fica quando você chama um “garçon” super simpático e solícito e pede pra ele trazer uns petiscos gostosos com água de coco bem geladinha. E lá vem ele com os bolinhos fritos de abóbora e carne de sol, super bem empanadinhos, quentinhos e sequinhos do excesso da fritura! E com uma porção generosa, daquelas de deixar a gente bem satisfeita até o horário do jantar, afinal ninguém é de ferro, e férias boas são do tipo em que comer bem faz toda a diferença para um prazeroso e merecido descanso.

E essa receita é uma delícia! Você pode fazer em casa para receber os amigos para assistir um filme na TV ou, no caso do marido, futebol na TV. Ou pra matar a saudade de dias de férias à beira da praia...

Ingredientes:

1,5 kg de abóbora moranga descascada e cortada em pedaços

300 g de carne seca dessalgada, cozida e desfiada

1 cebola picada

2 colheres de sopa de manteiga (ou manteiga de garrafa)

1 dente de alho

Farinha de trigo (+/- 1 xícara ou quanto baste)

Azeite

Sal a gosto

300 g de catupiry

Farinha de rosca ou Panko para empanar

Modo de Fazer:

Dessalgue a carne seca deixando-a de molho por mais ou menos 2 horas e cozinhe na panela de pressão por 50 minutos. Deixe esfriar e desfie retirando o excesso de gordura. Reserve.

Numa panela refogue no azeite, o alho e adicione os pedaços de abóbora. Adicione sal a gosto (não muito, pois a carne seca já é meio salgadinha) e cubra com água deixando cozinhar até amolecerem. Depois passe por um processador até virar um creme homogêneo. Volte para a panela e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos sem parar de mexer. Acrescente a manteiga, mais um pouco de azeite e mexa até massa soltar do fundo da panela (parece massa de coxinha). Deixe essa massa descansar numa assadeira por umas 2 horas. Enquanto isso, refogue a cebola com 1 colher de sopa de manteiga e a carne seca. Se achar necessário, adicione sal. Reserve.

Quando a massa estiver fria, faça bolinhas na mão untada com manteiga, amasse formando um disco e recheie com a carne seca e um pouco de catupiry. Feche o croquete e passe na farinha de rosca ou no Panko (que é um tipo de farinha de rosca japonês). Daí é só fritar em óleo bem quente ou numa fritadeira elétrica que não usa óleo. Sirva com um molho de pimenta daqueles dos bons!