

Título da receita (recipe title): Receita de Acarajé da Bahia

Categoria (category): Sopas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, Frito, Receitas do Brasil, Receita tradicional de Bahia

Ingredientes (ingredients): Para a massa de feijão:, 500 gramas de feijão fradinho cru, 2 litros de água, 2 unidades de cebola, 3 dentes de alho, 500 mililitros de azeite de dendê (para fritar), 500 mililitros de óleo de milho ou de soja (para fritar), sal, Para o recheio:, 150 gramas de camarão seco, 3 xícaras de vatapá de camarão (receita abaixo)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A Bahia é um dos estados brasileiros onde podemos encontrar as melhores iguarias, exemplo disso é o acarajé! Esta especialidade com influências africanas trata-se de uma espécie de sanduíche preparado com massa de feijão-fradinho e recheado com camarão e vatapá. Aprenda com o Tudo Receitas a fazer acarajé da Bahia e delicie todos em sua casa!, Para preparar esta receita de acarajé da Bahia comece por colocar o feijão de molho na água durante, no mínimo 4 horas (o ideal é deixar de um dia para o outro)., Após esse tempo esfregue o feijão com as mãos, para soltar a casca por completo. Troque a água as vezes que for necessário, de forma a retirar todas as cascas., Escorra o feijão e coloque-o no liquidificador junto com as cebolas, os alhos e um pouco de sal. Bata bem até obter uma pasta branca e espessa (pode ser necessário adicionar um pouco de água). Retire para um recipiente e reserve na geladeira por 1 hora., O passo seguinte é aerar a massa do acarajé da Bahia: bata no feijão com uma colher de pau até que triplique de volume e adquira uma consistência de espuma., Com a ajuda de uma colher de pau e de uma colher de sopa, modele os bolinhos de feijão do acarajé. Frite na mistura dos dois óleos quentes até que fiquem dourados., Finalize o acarajé da Bahia, cortando cada bolinho ao meio e recheando com vatapá de camarão e camarão. Sirva quente e bom apetite!, Gostou desta receita? Deixe seu comentário!