

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

Categoria (category): Molhos e acompanhamentos

Serve (guests): 5 convidados

Tempo de preparação (time): 8h

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo econômico, Frito, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 1 quilograma de feijão fradinho cru, ½ litro de azeite de dendê para fritura, 1 unidade de cebola média, 1 colher de chá de sal, 1 pitada de pimenta do reino branca

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): O acarajé é uma deliciosa especialidade da culinária afrobrasileira, preparado com massa de feijão-fradinho e cebola e depois frito em azeite de dendê. Se você nunca provou essa iguaria, ou se quer aprender a fazer em casa, confira esta receita de acarajé tradicional da Bahia que compartilho no TudoReceitas e prepare sem erro!, "Para fazer seu acarajé caseiro comece por escolher o feijão. Depois coloque o feijão em um processador e pressione Pulse para que quebre levemente.", Dica: Cuidado para não triturar os feijões em excesso. Deve-se somente quebrá-los grosseiramente, pois essa operação ajuda na retirada das cascas., Coloque os feijões em uma tigela e cubra com água fria. Deixe de molho por algumas horas, esfregando várias vezes com as mãos para que as casquinhas se soltem e subam à superfície., Dica: Vá trocando a água ou use uma peneira para eliminar as casquinhas., Quando já não restarem cascas de feijão escorra bem a água e coloque os feijões novamente no processador. Acrescente a cebola picada grosseiramente, tempere com o sal e a pimenta do reino e bata até obter uma massa cremosa, porém consistente., Dica: Se necessário, acrescente um pouquinho de água., Coloque o azeite de dendê em uma panela ou frigideira e esquente. Coloque a massa do acarajé em uma tigela ou panela e bata bem com uma colher de pau para arear a massa - quanto mais areada a massa, melhor ficará a consistência de seu acarajé., Vá fritando o acarajé às colheradas, dois a dois no máximo, até que estejam bem dourados. Finalmente sirva o acarajé tradicional da Bahia recheando com vatapá de camarão, molho vinagrete e outras guarnições a seu gosto., Se você gosta da culinária da Bahia confira também como preparar cuscuz de tapioca baiano e bolinho estudante de tapioca. Bom apetite!, Dica: Atenção para não fritar o acarajé em óleo muito quente pois pode ficar cru no centro.