

Acarajé

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Acarajé é um prato da Bahia no Nordeste do Brasil. As raízes são africanas. É um bolinho de massa frito que é feito apenas com ervilhas de olhos pretos temperadas com cebolas e fritas no óleo de dendê. Em Edmonton, você encontra feijão fradinho descascado na Loja Africana do Excel.

Ingredientes:

- 500 gramas de feijão fradinho descascado
- 1 cebola média
- 1 colher de chá de sal
- 3 xícaras de dendê óleo

Procedimento:

1. Coloque o feijão fradinho de molho

- Coloque o feijão fradinho em uma tigela funda e cubra com muita água.
- Mexa bem e deixe o feijão se acomodar no fundo da tigela.
- Usando um filtro, remova todas as cascas que flutuam para o topo.
- Continue mexendo e removendo cascas até que a maioria desapareça.
- Escorra a água usando um coador grande para separar o feijão fradinho.
- Repita a lavagem do feijão duas vezes mais.
- Deixe o feijão fradinho de molho durante a noite.

2. Prepare a massa

- Descasque e corte a cebola em pedaços grandes.
- Coloque cebola picada na tigela de um grande processador de alimentos ou liquidificador e processe até que seja um purê líquido.
- Escorrer o feijão fradinho muito bem e adicionar ao processador de alimentos, ou liquidificador, e processar até obter uma massa lisa.
- Adicionar as cebolas picadas e o sal.
- Processe para incorporar bem.
- Transfira a massa para a tigela de uma batedeira.
- Processe na batedeira, com uma pá, por vários minutos até a mistura dobrar em volume

3. Frite os Acarajés

- Despeje o óleo de dendê em uma frigideira de fundo pesado — você pode adicionar óleo não aromatizado, como Canola se você não tiver dendê suficiente.
- Aqueça o óleo até ficar moderadamente quente (350 F).
- Usando duas colheres grandes forme grandes aglomerados da massa e baixe no óleo quente.

- Acarajé deve fritar em óleo moderadamente quente por um tempo bastante longo — o tempo exato depende do tamanho do acarajé.
- Uma vez que obteve cor em um lado, vire o acarajé. Continue girando de vez em quando até uma cor de mogno profundo.
- Sirva imediatamente depois de fritar com vatapá e um molho feito de tomate, cebola, lima, coentro e pimentas.