

BOLINHO DE ARROZ C/ MAIONESE VERDE

Orientações iniciais:

- Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
- Higienize todos os alimentos que necessitem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

BOLINHO DE ARROZ C/ MAIONESE VERDE

INGREDIENTES - BOLINHO

- 2 xícaras (chá) de arroz cozido
- ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo
- ¼ de xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- 2 ovos
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
- 3 xícaras (chá) de óleo para fritar

INGREDIENTES - MAIONESE VERDE

- 2 gemas
- 1 colher (chá) de vinagre ou caldo de limão
- 1 colher (chá) de mostarda de Dijon
- Óleo (o quanto precisar)
- ¼ de xícara (chá) de salsinha fresca
- Sal a gosto

PRÉ PREPARO - EQUIPE LABORATÓRIO

- Cozinhar o arroz

MODO DE PREPARO - BOLINHO

1. Pese todos os alimentos;
2. Numa tigela grande, coloque o arroz, a farinha de trigo, o queijo parmesão e a salsinha;
3. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e junte aos outros ingredientes;
4. Tempere com sal e pimenta a gosto e misture bem com uma colher (ou espátula de silicone) para incorporar;

5. Para modelar os bolinhos: com uma colher de sopa, retire uma porção da massa e, com a ajuda de outra colher, modele formando uma quenele e transfira para um prato – por levar menos farinha, a massa desse bolinho é mais mole mesmo, esse é o segredo para deixá-los bem levinhos e crocantes;
6. Leve uma panela média ao fogo médio com o óleo para aquecer. Enquanto isso, forre uma travessa com papel toalha;
7. Assim que o óleo estiver quente, com a escumadeira transfira um bolinho de cada vez para a panela. Frite cerca de 4 bolinhos a cada leva, por cerca de 3 minutos até dourarem – mexa de vez em quando com a escumadeira para a fritura ficar uniforme;
8. Com a escumadeira, transfira os bolinhos fritos para a travessa forrada com papel-toalha e repita com o restante;
9. Pese a preparação inteira e porcione.

MODO DE PREPARO - MAIONESE VERDE

1. Higienize e pese todos os alimentos;
2. Numa tigela funda, junte as gemas, o vinagre e a mostarda. Atenção: os ingredientes devem estar em temperatura ambiente para a mistura não desandar. Coloque um pano úmido sob a tigela - assim o recipiente não fica sambando enquanto você bate a maionese;
3. Com um mixer misture os ingredientes. Quando a mistura ficar pálida, acrescente o óleo em fio, sem parar de bater, até formar a maionese;
4. Lave, seque e coloque a salsinha no copo de um mixer. Junte a maionese e bata por 1 minuto, ou até que a mistura fique lisa. Verifique o sabor e tempere com o sal. Sirva em temperatura ambiente ou gelada. Conserve em pote com fechamento hermético por até 2 dias na geladeira;
5. Pese a preparação inteira e porcione.

Orientações finais:

- Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
- As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
- Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.