



Receita Baiana

Ingredientes



- 2 kg de feijão fradinho
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas grandes Azeite de dendê para fritar
- Sal a gosto

Modo De Preparo

- Coloque o feijão fradinho de molho em água fria por 4 horas.
- Quando o feijão começar a inchar, lave-o com água fria até soltar toda a casca.
- Moa o feijão sem casca (em moinho especial ou processador) até formar uma massa branca espessa e acrescente o alho e a cebola previamente moído.
- Aqueça uma frigideira ou tacho com quantidade suficiente de azeite de dendê para cobrir os bolinhos de acarajé enquanto são fritos. Os bolinhos devem ser feitos com uma colher (quantidade de massa que é retirada com uma colher do recipiente).
- Frite em azeite bem quente virando-os uma única vez. Os bolinhos devem ficar com uma tonalidade avermelhada por fora e claro por dentro.
- Sirva com pimenta, vatapá, caruru, camarão seco e salada de tomate verde, cebola e coentro.

A Origem

O acarajé dos lorubás da África ocidental (Togo, Benim, Nigéria, Camarões), que deu origem à iguaria brasileira, é semelhante ao falafel árabe inventado no Oriente Médio. Os árabes levaram essa iguaria para a África em diversas incursões entre os séculos VII e XIX. As favas secas e grão de bico do falafel foram alternados pelo feijão-fradinho na África.[1] [2]

Manuel Querino, em "A arte culinária na Bahia", de 1916, conta, na primeira descrição etnográfica do acarajé, que "no início, o feijão-fradinho era ralado na pedra, de 50 centímetros de comprimento por 23 de largura, tendo cerca de 10 centímetros de altura. A face plana, em vez de lisa, era ligeiramente picada por canteiro, de modo a torná-la porosa ou crespada. Um rolo de forma cilíndrica, impelido para frente e para trás, sobre a pedra, na atitude de quem mói, triturava facilmente o milho, o feijão, o arroz".

- Dificuldade: Difícil
- Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos
- Rendimento: 20 porções

Alunas: *Alana Chagas*

Andreza Santos

Turma: *1º log A*