

PRIMI PIATTI

Acarajé

LUOGO: Sud America / Brasile

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI PER LA PASTA

500 g di "Feijão-Fradinho" (tipo di fagioli)
lasciati in acqua in vigilia
1 cipolla media tagliata in pezzetti
"azeite-de-dendê" (tipo d'olio fatto con una
specie d'oliva
il dendê) per friggere
e sale.

INGREDIENTI PER IL SUGO

3 "pimentas-malaguetas" sbriciolate
1/2 tazza di gamberi secchi sgusciati
2 cipolle medie tagliate a pezzettini
1 tazza d'olio di dendê
sale.

PREPARAZIONE

1 Sfregate i grani dei fagioli con le mani perchè così da eliminare le buccie. Frullate piano nel frullatore il fagioli e la cipolla con un minimo d'acqua. Aggiungete il sale.

Ponete una padella con l'olio di dendê a fuoco medio e lasciatelo scaldare.

Friggetevi la pasta, in cucchiariate, nel olio caldo. Le palline devono rimanere secche, cotte dentro e dorate fuori. Lasciatele asciugare e mettetele da parte.

Preparate il sugo: nel frullatore, mettete i peperoncini, aggiungete la metà dei gamberi e frullate

Ponete sul fuoco una pentola piccola e scaldate la cipolla tagliata, il sale e l'olio.

Aggiungete quindi i gamberi secchi interi.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Tagliate ogni pallina (acarajè) a metà e farcite con il sugo.