



# BOLINHO DE MANDIOCA

Sueli Coutinho de Matos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Escola Estadual Padre João Afonso, matossueli375@gmail.com

**Descrição abreviada:** Receita tradicional de bolinho de mandioca que aprendi com minha avó.

**Palavras-chave:** Bolinho, mandioca, memórias

## 1. História

A história dessa receita começou assim: minha avó (que Deus a tenha em sua glória) sempre contava para nós que um dia de domingo chegaram umas visitas em sua casa. Ela era muito pobrezinha e não tinha nada para oferecer para as visitas. Ela lembrou que tinha mandioca cozida, mas ficou com vergonha de oferecer a mandioca para as visitas. Queria poder oferecer algo melhor. Aí lembrou que tinha visto uma amiga fazendo bolinho de mandioca, só que ela nunca tinha feito. Aí arriscou fazer, pois não tinha outra coisa para oferecer. Ela foi tentando lembrar da receita, num apuro danado. Foi juntando os ingredientes, fez e ofereceu para as visitas o bolinho de mandioca. O pessoal comeu, achou uma delícia e ficaram curiosos perguntando como fazia e ela ensinou a receita para as visitas. Assim começou a história dessa receita que hoje venho passar para vocês com grande carinho



Figura 1. Foto da receita pronta. Arquivo pessoal da autora.

## 2. Ingredientes:

- 1,5 kg de mandioca
- 1 colher rasa de sal
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 1 xícara média de cebolinha
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 ovo

## 3. Modo de preparo:

Após cozinhar a mandioca amasse-a bem até virar patê. Se a mandioca não ficar bem macia no cozimento é melhor amassá-la ainda quente. Após amassadas em forma de patê acrescente o sal, a cebola e a cebolinha. Em seguida coloque o ovo e amasse bem. Depois acrescente a farinha de trigo e amasse até que tudo vire uma massa só. Em seguida, unte as mãos com óleo e faça os bolinhos da forma que preferir, seja em forma de biscoitinho ou em formato esférico.

Quase pronto, agora é só fritar. Mas frite em óleo bem quente. Quando estiver com a coloração dourada está pronto. É só servir e bom apetite. Rendimento aproximadamente 30 bolinhos.



Figura 2. Sueli com os bolinhos prontos. Arquivo pessoal da autora

## 5. Conclusão

Escrever esta receita me trouxe ótimas recordações do passado, inclusive da minha falecida avó. Ela nos ensinou muitas coisas boas, além da história desta receita ela nos contava muitas outras histórias e também nos ensinava várias orações. Fazer esta receita me trouxe a oportunidade que antes nunca tive, pois é a primeira vez que participo de um evento acadêmico. Acredito que a experiência deste evento virá a somar muito na minha formação.