



TRADIÇÃO ESLAVA, MÃO POLONESA

Pierogi de Feijão

*a receita da minha mãe, que atravessou o oceano e
quatro gerações até chegar aqui*

Um pouco da história

porque essa receita não é só comida

Minha família inteira é descendente de poloneses. Meus tataravós vieram de lá e o pierogi atravessou todas essas gerações até cair na mão da minha mãe. Na minha cidade ele é tradição em quase toda casa, mas fora dela quase ninguém conhece. Na época da faculdade era ela quem fazia e eu quem vendia, um por um.

Aqui vai exatamente do jeito que ela faz. Leia com calma antes de pôr a mão na massa, e se ficar em dúvida no formato, volte no vídeo para ver a mão dela abrindo os discos.

Com carinho, Emili.

Véspera RECHEIO DE UM DIA PRO OUTRO	~1h DESCANSO DA MASSA	160–180°C FRITURA, TEMPERATURA MÉDIA
---	---------------------------------	--



ETAPA 01

O recheio

o purê de feijão, feito na véspera

INGREDIENTES

- ◆ 2 xícaras de feijão cozido e sem caldo
cozinhe até ficar bem molinho e descarte o caldo
- ◆ 1/2 cebola picada bem fininha
- ◆ 2 dentes de alho picados
- ◆ 1 colher de banha, ou outra gordura
- ◆ Temperos a gosto
em casa usamos salsinha, cebolinha, orégano e sal

MODO DE PREPARO

- 1 Amasse o feijão até virar um purê. Não precisa coar nem triturar. O tradicional é só amassado mesmo, então é normal ficarem as casquinhas e alguns pedacinhos inteiros.
- 2 Refogue a cebola e o alho na gordura.
- 3 Entre com o purê de feijão e os temperos e misture bem.
- 4 Deixe esfriar completamente antes de usar.

O JEITO DA MINHA MÃE

Em casa a gente faz o recheio *na véspera* e deixa na geladeira de um dia pro outro. Frio, ele fica mais firme e muito mais fácil de rechear.

ETAPA 02

A massa

tipo pão caseiro, macia e leve

INGREDIENTES

- ◆ 15 g de fermento biológico
- ◆ 300 ml de leite
- ◆ 30 g de óleo
- ◆ 20 g de açúcar
- ◆ **Farinha** até dar o ponto

O PONTO CERTO

É quando a massa *não gruda mais na mão* e, mesmo assim, continua molinha. Igual mostrei no vídeo. Vá colocando a farinha aos poucos até chegar lá.

MODO DE PREPARO

- 1 Misture todos os ingredientes até a massa ficar lisa e macia. Não precisa sovar muito.
- 2 Deixe descansar coberta com um pano ou plástico por cerca de 1 hora.
- 3 Divida a massa em pequenas porções e abra cada uma formando um disco. Se tiver dúvida de como fazer, volte no vídeo para rever o jeito que a minha mãe abre.
- 4 Recheie com o purê de feijão e feche pinçando as pontas, como se fosse um pastel.
- 5 Deixe crescer até quase dobrar de tamanho. Não precisa dobrar exato, mas precisa crescer um pouco.

ETAPA 03

A fritura

devagar, para dourar por fora e cozinhar por dentro

O PONTO DA FRITURA

- ◆ 160–180°C de temperatura
a mesma que usamos para fritar sonho
- ◆ Fritura por **imersão**, igual pastel
- ◆ Fogo **médio**, sem pressa

MODO DE PREPARO

- 1 Aqueça bem o óleo e mantenha em temperatura média, entre 160 e 180°C.
- 2 Frite os pierogis por imersão. Como a massa é grossa, ela precisa fritar mais devagar para dourar por fora no mesmo tempo em que cozinha por dentro.
- 3 Vá virando para dourar por igual e retire quando estiverem bem corados.

COMO SERVIR

Coma quentinho, de preferência acompanhado de uma *carne de panela*. Aqui em casa o típico é uma carne de porco refogada e bem douradinha.



UM ÚLTIMO RECAD0

Se você chegou até aqui, já é quase da família. Faz, chama *quem você ama* pra mesa e me conta como ficou. Esse pierogi carrega gente que já foi embora e continua viva na receita.