

Temperolinhos (Bolinhos)



1 Kg festkochende Kartoffeln
250 g Parmesan
3 Eier
100g Mehl

Paniermehl
Macis
Frittierfett

Für die Füllung:
6 Eier

Schwarzer Pfeffer und Salz zum abschmecken

6 Eier wachsw weich kochen (ca. 5 Minuten). Sofort in kaltes Wasser legen. Macis mit 1 EL Salz mörsern und zur Seite stellen. Parmesan reiben. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen bis sie gar sind. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer zerkleinern. Abkühlen lassen. Jetzt den geriebenen Parmesan, 3 Eier, Macissalz und etwas Mehl zu einem festen Teig verarbeiten. Bei Bedarf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Eier pellen. Jetzt einen Golfball großes Stück Kartoffelteig nehmen und auf der Hand flach drücken. Das Ei hineinlegen und verschließen, damit das Ei von der Kartoffelmasse umhüllt ist. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Kurz vor dem frittieren in Paniermehl rollen und Goldbraun frittieren.

Am besten passt zu dem Temperolinhos eine leckere scharfe Gewürz- oder BBQ Soße.