



Pizza de mini almondegas



Rendimento

10 unidades



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	16 xícaras (chá)	3,2 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Ovo	8 unidades	400 g
Massa para pizza (grande)	10 unidades	4 kg
Molho de tomate AJINOMOTO®	3 xícaras e meia (chá)	700 g
Queijo muçarela (ralado)	Peça	2 kg

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída, o Creme de Cebola Ajinomoto® e o ovo, e misture até obter uma massa homogênea. Divida e modele em formato de esferas de 20 g cada.
2. Frite-as em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourarem. Escorra, misture em 200 g do Molho de Tomate Ajinomoto® e reserve.
3. Em um disco de pizza de espalhe 50 g do Molho de Tomate Ajinomoto®, espalhe 200 g da muçarela e, por cima, distribua 16 mini almôndegas. Repita o procedimento com os ingredientes restantes.
4. Leve para assar em forno à lenha, preaquecido em temperatura muito alta (cerca de 450 graus) por 4 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.