



## Bolinho de bacalhau



**Rendimento**

14 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Leite fervente	1 xícara (chá)	200 ml
Bacalhau (dessalgado, cozido e desfiado)	2 xícaras (chá)	300 g
HONDASHI® Profissional	2 colheres (chá)	10 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Ovo	2 unidades	100 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque o Purê de Batatas Ajinomoto®, o leite, o bacalhau, o HONDASHI® Profissional, a cebola, a salsa e os ovos, e misture até obter uma massa firme e homogênea.
2. Divida em 28 porções, modele os bolinhos e frite em imersão, em óleo não muito quente, por 3 minutos, ou até dourarem.

**3.** Escorra e sirva em seguida.