



## Bolinho de carne moída



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pão de forma (picado)	8 fatias	120 g
Leite	1 xícara (chá)	200 ml
Acém bovino (moído)	1 kg	1 kg
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Tomate (maduro, sem pele e sem sementes, picado)	2 unidades pequenas	140 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl grande, coloque o pão e o leite, e deixe descansar por 1 minuto, ou até que o leite seja totalmente absorvido. Junte a carne moída, a cebola, o tomate, o cheiro-verde, o sal e o AJI-NO-MOTO® PLUS, e misture até obter uma massa homogênea.

**2.** Divida em 36 partes iguais, modele em formato de esferas e passe pela farinha de rosca para empanar.

**3.** Frite em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.