



Bolinho de peixe



Rendimento

31 unidades



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	1 xícara (chá)	200 ml
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Purê de batatas AJINOMOTO®	2 xícaras (chá)	200 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Peixe (cozido e desfiado)	1 xícara e meia (chá)	200 g
HONDASHI® Profissional	Meia colher (sopa)	7 g
Ovo	1 unidade	50 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a água, o óleo e o PURÊ DE BATATAS AJINOMOTO®, e misture bem.
2. Acrescente a cebola, o cheiro verde, o peixe, o HONDASHI® PROFESSIONAL e o ovo, e mexa delicadamente.
3. Modele os bolinhos e frite-os em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até que fiquem

dourados.

4. Retire do fogo, escorra e sirva em seguida.