



## Mini almôndega com BBQ



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:25

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	1 kg	1 kg
Ovo	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	4 colheres (sopa)	40 g
Molho Barbecue Churrasco e Grelhados SATIS!®	7 colheres (sopa)	140 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída, o ovo e a farinha de rosca, e misture até obter uma massa homogênea. Divida em 40 partes iguais e modele em formato de esferas.
2. Frite-as em imersão, em óleo quente, por 2 minutos, ou até dourarem. Escorra, transfira para um bowl grande e misture o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados. Finalize com o cheiro verde e sirva em seguida.