



Mini bolovo



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Patinho bovino (moído)	-	1 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	meia xícara (chá)	50 g
Ovo de codorna (cozido, sem casca)	30 unidades	180 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque a carne moída e o Creme de Cebola Ajinomoto®, e misture.
2. Divida a massa em 30 porções, recheie com os ovos de codorna e modele esferas de 4 cm de diâmetro.
3. Passe-as pela farinha de rosca e frite em imersão, aos poucos, em óleo quente, por 5 minutos, ou até mudarem completamente de cor. Escorra e sirva em seguida.