



Bolovo inglês



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

01:00

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Linguiça toscana	-	1,5 kg
Creme de Cebola AJINOMOTO®	4 colheres (sopa)	40 g
Pimenta-do-reino preta (moída)	meia colher (chá)	1,5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Ovo (cozido)	10 unidades	500 g
Farinha para empanar (panko)	3 xícaras (chá)	360 g

Modo de Preparo

1. Remova a tripa da linguiça e transfira a massa de carne para um bowl grande. Junte o Creme de Cebola Ajinomoto®, a pimenta-do-reino e a salsa, e misture por 3 minutos, ou até formar uma massa homogênea. Cubra com filme-plástico e reserve na geladeira por 30 minutos.

2. Passe o ovo cozido pela farinha de trigo e envolva com a massa de carne reservada. Empane o bolovo com a farinha panko e frite em imersão, em óleo médio, por 5 minutos, ou até dourar. Escorra e sirva em seguida.