



## Bolinho de siri com maionese picante



### Rendimento

10 porções (30 unidades)



### Tempo de preparo

00:25

## Ingredientes

### BOLINHO DE SIRI

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Maionese	meia xícara (chá)	100 g
Mostarda	1 colher (sopa)	20 g
Ovo	1 unidade	50 g
Pimenta calabresa	meia colher (chá)	2 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Carne de siri (desfiada)	2 xícaras (chá)	340 g
Farinha para empanar (panko)	1 e meia xícara (chá)	75 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml

### MAIONESE PICANTE

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite integral (gelado)	1 xícara (chá)	200 ml
Suco de limão	1 colher (chá)	5 ml
Óleo de milho	2 e meia xícaras (chá)	400 g
Pimenta dedo de moça (picada)	4 unidades	20 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher (chá)	5 g
Sal	1 pitada	0,4 g

## Modo de Preparo

---

**1.** Em um bowl médio, coloque a maionese, a mostarda, o ovo, a pimenta calabresa, o Caldo SAZÓN® Profissional, a salsa e a carne de siri e misture. Junte a farinha panko aos poucos, mexendo até adquirir uma textura mais rígida. Divida em porções de 20 g.

**2.** Aqueça uma chapa ou uma frigideira média em fogo médio com o Azeite TERRANO®. Disponhas as bolinhas de massa na chapa e com uma espátula esmague-as, como mini hambúrgueres. Deixe por 3 minutos ou até dourar na parte de baixo e vire. Deixe dourar por mais 3 minutos, retire da chapa e reserve.

**3.** No copo liquidificador, coloque o leite e o suco de limão, e bata rapidamente. Junte o óleo, em fio e aos poucos, com o liquidificador ligado, até obter uma emulsão uniforme. Acrescente a pimenta dedo-de-moça, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal. Bata por mais 30 segundos e sirva em seguida acompanhando os bolinhos de caranguejo.