



## Bolinho de arroz com peixe



**Rendimento**

50 unidades de 25 g



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Arroz (cozido)	4 xícaras (chá)	640 g
Peixe (cozido e desfiado)	3 xícaras (chá)	400 g
HONDASHI® Profissional	Meia colher (sopa)	7 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Ovo	2 unidades	100 g
Cebolinha-verde (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Farinha para empanar (panko)	2 xícaras (chá)	130 g

## Modo de Preparo

1. Em um bowl grande, coloque o arroz, o peixe, o HONDASHI® Profissional, o sal, os ovos e a cebolinha, e misture até ficar uma massa homogênea.
2. Cubra com um plástico-filme e deixe na geladeira por 20 minutos.
3. Modele as esferas e, em seguida, passe os bolinhos na farinha panko.
4. Frite-os em imersão, no óleo quente por 3 minutos, ou até dourarem.
5. Escorra para tirar o excesso de óleo e sirva em seguida.