Bolinho de pulled pork

Rendimento
12 porções (36 unidades)

Tempo de preparo
00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Pernil suíno (cozido e desfiado)	4 xícaras (chá)	400 g
Molho Barbecue Satis!® Churrasco e Grelhados	8 colheres (sopa)	160 g
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	1 colher (chá)	5 g
Água	2 xícaras (chá)	400 ml
Leite	1 xícara e meia (chá)	300 ml
Manteiga sem sal	Meia xícara (chá)	100 g
Farinha de trigo	2 xícaras (chá)	220 g
Ovo (batido)	4 unidades	200 g
Farinha para empanar (panko)	3 xícaras (chá)	150 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até a cebola amolecer. Acrescente o pernil desfiado e frite por 3 minutos, ou até dourar levemente. Adicione o SATIS!® BBQ Churrasco e Grelhados, o Caldo SAZÓN® Profissional, a água, o leite e a manteiga, e cozinhe por mais 3 minutos, ou até ferver.

2. Junte a farinha de trigo aos poucos, sem parar de mexer, e cozinhe por 5 minutos, ou até obter uma massa que desgrude do fundo da panela. Retire do fogo, cubra com filme-plástico e deixe esfriar completamente.

3. Divida em 36 partes iguais e modele em formato de esfera. Passe-os pelo ovo batido e depois pela farinha panko. Frite-os em imersão, no óleo quente, por 5 minutos, ou até dourarem por todos os lados. Escorra e sirva em seguida.