

Bolinhos de Peixe e Arroz



Ingredientes:

4 filés de pescada (250 g)
3 colheres (sopa) de mirim (opcional)
1 colher (chá) rasa de sal
1 envelope de hondashi
2 colheres (sopa) de água
1 xícara (chá) de arroz cozido
1 gema crua
2 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
Óleo para fritar.

Modo de preparo:

Em um refratário médio, coloque os filés de pescada e junte o mirim, 1/2 colher (chá) de sal e o hondashi, deixe marinar por 1 hora.

Transfira os filés com o tempero para uma panela média e acrescente a água, deixe cozinhar, em fogo alto, por 5 minutos, ou até que o caldo formado evapore.

Coloque o peixe em uma tigela, junte o arroz e, com o auxílio de um garfo, amasse até obter uma pasta, incorpore a gema, o óleo, a farinha de trigo e o restante do sal.

Com cerca de 2 colheres (sopa) da massa, molde os bolinhos em bastões de 5 cm de comprimento e passe-os pela farinha de rosca.

Frite-os em imersão no óleo quente por 3 minutos ou até que dourem por igual.

Escorra e sirva imediatamente.

Dica:

Mirim é um tipo de saquê bastante adocicado, muito utilizado na culinária oriental. Substitua os filés de pescada por merluza.