BOLINHOS DE SALMÃO COM MOLHO DE ABACATE

INGREDIENTES

2 latas de 200 g de salmão enlatado

2 colheres (sopa) de farinha

1/4 de cebola

2 ovos

sal e pimenta a gosto

1 1/2 tranchas de pão

cebola verde a gosto

2 colheres (sopa) de aveia (opcional)

1/2 colher (chá) de alho em pó

1 lata de ervilhas e/ou cenouras enlatadas

Molho de abacate:1 abacate

1 ou 2 pedaços de alho

sal e pimenta a gosto

1 colher (sopa) de suco de limão

1 1/2 colher (sopa) iogurte grego

MODO DE PREPARO

Retire o peixe da lata e separe dos ossos; coloque em uma tigela

Corte ambos os tipos de cebola e acrescente à tigela

Quebre o pão em pedacinhos pequenos, mas não pequenos demais e adicione à tigela

Retire o líquido das ervilhas e/ou cenouras da lata e coloque na tigela; misture tudo muito bem

Coloque um pouco de farinha em uma plataforma

Forme bolinhos circulares com parte da mistura; a mistura rende aproximadamente 12 bolinhos

Mergulhe cada bolinho na farinha que está na plataforma

Ponha óleo ou manteiga em uma panela

Frite os bolinhos, virando

Cozinhe cada bolinho por sete minutos em total

Corte o alho em pedacinhos pequenos

Ponha todos os ingredientes em uma tigela e misture bem, até que o abacate forme um purê

Sirva com os bolinhos de salmão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11087-bolinhos-de-salmao-com-molho-de-abacate.html