

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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