

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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