

BOLINHO DE BATATA DOCE COM ATUM

INGREDIENTES

1 batata doce grande
1 lata de atum ralado
1/2 pote de requeijão cremoso light
salsa fresca a gosto
sal e temperos secos a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água, leve ao fogo e cozinhe a batata doce sem a casca.

Quando estiver macia, amasse bem.

Escorra o óleo do atum e misture com a batata.

Acrescente os demais ingredientes, misture e faça bolinhos com as mãos.

Unte uma forma com óleo ou manteiga e disponha os bolinhos.

Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até os bolinhos ficarem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21988-bolinho-de-batata-doce-com-atum.html>