

HAMBÚRGUER LIGHT DE SALMÃO

INGREDIENTES

- 2 filés de salmão sem a pele
- 1 dente de alho picado
- 2 colheres de chá de salsa picada
- 2 colheres de chá de cebola picada
- 1 ou 2 pitadas de sal
- 2 colheres de chá de requeijão light
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

No processador moer o salmão.

Depois adicionar o alho, a salsa, a cebola picada, o sal e o requeijão e dar mais uma processada.

Ponha tudo numa tigela e misture a farinha de rosca até não grudar nas mãos.

Forme bolas, pegue um saco plástico, abra-o ao meio e ponha as bolas dentro.

Com um prato amasse as bolas dando a forma de hambúrguer.

Leve para grelhar até dourarem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30604-hamburguer-light-de-salmaa.html>