

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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