BOLINHO DE SALMÃO

INGREDIENTES

4 batatas médias cozidas

4 xícaras de salmão assado e desfiado

2 colheres de sopa de cream cheese

1 colher de chá de sal

1 xícara de farinha de arroz

2 colheres de sopa de cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas

Bata no processador com o cream cheese e o sal

Transfira para uma tigela e incorpore a farinha de arroz e o salmão assado

Misture bem e no fim acrescente a cebolinha picada

Pré

Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos

Depois do descanso, unte a assadeira e as mãos com azeite

Modele os bolinhos em formato de croquete e leve ao forno por cerca de 40 minutos, virando os bolinhos na metade do tempo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6507-bolinho-de-salmao.html