



Bolinhos de Batata-doce e salmão fumado



INGREDIENTES:

Para 18 unidades

- 300 g de Batata-doce amarela
- 100 g de salmão fumado
- 1 ovo
- 20 g de farinha
- Raspa de 1 limão
- Sumo de ½ limão
- Cebolinho picado q.b.
- Pimenta moída q.b.
- Azeite q.b.

COMO FAZER:

Descasque e corte às rodelas a batata-doce. Coza em água. Esmague-a com a ajuda de um garfo.

Junte ao puré o salmão cortado aos bocadinhos, o ovo, a farinha, a raspa e o sumo de limão e o cebolinho picado.

Tempere com pimenta moída e sal, se necessário.

Molde pequenas bolinhas com a mão e passe-as em farinha.

Leve ao forno, pré aquecido a 180°C, num tabuleiro forrado com papel vegetal e salpicado de azeite.

Retire quando estiverem douradas.

Sirva com o molho de iogurte e menta e acompanhe com uma salada verde.

MOLHO DE IOGURTE E MENTA

Prepare o molho com iogurte grego, folhas frescas de menta picada e sumo de limão.