

# BOLINHOS DE CURGETE E SALMÃO



## CONFEÇÃO

1. Prepare 30 quadrados de película aderente: 15 x 15 cm. Corte as curgetes, o salmão e a cebola em cubos. Coloque na taça com a lâmina picadora. Junte o ovo e tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 10 durante 10 seg.
2. Forme cerca de 30 bolinhos pequenos com a mistura. Em seguida, envolva individualmente em película aderente.
3. Deite 0,7 L de água na taça e coloque uma primeira série de bolinhos no cesto de vapor. Seleccione o programa de vapor durante 20 min. Repita este passo até todos os bolinhos estarem cozidos.
4. Deixe arrefecer antes de retirá-los da película aderente. Misture todos os ingredientes para o molho e sirva com os bolinhos.

## INGREDIENTES

- 500 G CURGETES
- 150 G SALMÃO FRESCO
- 1 CEBOLA BRANCA PEQUENA
- 1 OVO
- SAL
- PIMENTA
- 10 CL MOLHO DE SOJA
- 5 CL VINAGRE DE ARROZ
- 1 C. DE CHÁ DE AZEITE DE SÉSAMO
- 1 C. DE CHÁ DE MOLHO DE PEIXE
- 1 C. DE CHÁ DE SEMENTES DE SÉSAMO
- 1 PITADA DE PIMENTA DE ESPELTA