

# BOLINHOS DE SALMÃO



## CONFEÇÃO

1. Descasque e arranje a cebola, os alhos, o aipo e o pimento. Coloque na taça do robot e ligue 3 segundos na velocidade 12. Retire para uma tigela e reserve.
2. Corte o salmão em cubos, coloque na taça e ligue 5 segundos na velocidade 8. Retire e deite também na tigela.
3. Adicione o ovo batido, o sumo de limão, molho de soja a gosto e o pão ralado. Tempere com sal e pimenta, envolva bem todos os ingredientes com as mãos e molde um género de hambúrgueres.
4. Deite um pouco de óleo numa frigideira antiaderente, leve ao lume e deixe aquecer. Junte os bolinhos de salmão e deixe corar durante 3 a 4 minutos de cada lado. Retire, deixe escorrer e sirva acompanhados com salada a gosto.

## INGREDIENTES

- 2 FILETES DE SALMÃO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1/2 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 TALOS DE AIPO PEQUENOS
- 1 OVO BATIDO
- 4 COLHERES (SOPA) DE PÃO RALADO
- SUMO DE 1 LIMÃO
- MOLHO DE SOJA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR