

ALMÔNDEGAS DE SALMÃO COM MOLHO DE MAIONESE E IOGURTE



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola cortada grosseiramente na taça com os dentes de alho e a salsa. Com lâmina picadora, picar a mistura na velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Adicionar o salmão cortado em cubos. Picar na velocidade 11 durante 5 segundos.
3. Colocar o preparado numa taça. Juntar o pão ralado e temperar com sal e pimenta-preta a gosto. Mexer.
4. Formar pequenas bolinhas com a massa.
5. Dispor as almôndegas num tabuleiro de forno, previamente regado com uma colher de sopa de azeite. Regar as almôndegas com o restante azeite.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante aproximadamente 8 minutos.
7. Servir as almôndegas com o molho de maionese e iogurte (consulte a receita "Molho de Maionese e iogurte" neste site)

INGREDIENTES

- 350 G DE LOMBOS DE SALMÃO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 RAMINHO DE SALSA
- 2 COLHERES DE SOPA DE PÃO RALADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- SAL E PIMENTA-PRETA Q.B.