



Entradas Salgados

Bolinhas de Batata Recheadas com Atum

30 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

125 g (1 saqueta) de puré de batata instantâneo
50 g de molho de tomate
450 ml de água
125 g de atum de conserva em azeite virgem
sal
50 g de pimentos vermelhos assados
25 g de azeitonas verdes descaroadas
1 Ovo cozido
maionese q.b.
salsa picada q.b.

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-----------|------|
| Energia | 55,7 kcal | 3%* |
| Proteínas | 5,1 g | 10%* |
| Lípidos | 2,5 g | 4%* |
| Hidratos de Carbono | 3,1 g | 1%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Preparar o puré de batata conforme as instruções na embalagem e reservar.
- 2 Cortar os pimentos, as azeitonas e o ovo em pedaços pequenos (reservar 15g de ovo para a decoração) e misturar com o atum e o molho de tomate.
- 3 Com as mãos ligeiramente humedecidas em água, formar as bolas com o puré de batata. Em seguida, achatar as bolas e rechear no centro com a mistura preparada e voltar a fechar formando bolinhas novamente.
- 4 Levar ao frigorífico durante 2 horas.
- 5 Por fim, cobrir as bolinhas com maionese e decorar com ovo a salsa picada.

