



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

<b>Energia</b>	55,7 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	5,1 g	10%*
<b>Lípidos</b>	2,5 g	4%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 e a salsa picada.

