



Bolinhas de atum

Ingredientes:

2 ovos *caipiras*
4 batatas médias cozidas e amassadas
1 lata de atum ralado
1 cebola roxa pequena ralada
Salsinha e sal a gosto
Se necessário acrescente farelo de aveia ou farinha de mandioca até dar o ponto para enrolar as bolinhas.



Bolinhas de atum

Modo de preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Em uma tigela, junte as batatas, o atum, a cebola, os temperos e amasse bem. Acrescente as gemas e, por último, a clara em neve e misture bem.

Enrole as bolinhas e coloque em uma assadeira média untada. Asse em fogo médio, por aproximadamente 30 minutos.

