

Bolinho de atum na Air Fryer

8.1 Unidades

Ingredientes

ou

2 unidades médias de batata inglesa cozida (280 g)

ou

1 lata de atum em conserva (120 g)

ou

2 colheres de sopa rasas de requeijão (30 g)

ou

4 colheres de sopa, picado de cebolinha, crua (12 g)

Método de preparo

1
Coloque as batatas na água fervente até ficar macia. Amasse bem com um garfo.

2
Misture com o atum e o restante dos ingredientes. Acerte o tempero e o sal.

3
Modele a massa em um formato de quibe, e coloque para assar na Air Fryer em 200° por 15 minutos (ou ao forno até dourar).