ALMÔNDEGA DE FRANGO COM GERGELIM



INGREDIENTES

1 batata grande cozida e amassada 1 ovo ½ peito de frango cru e moído 2 dentes de alho ralado ¾ xícara de farinha de rosca 1 colher de chá de páprica Sal a gosto Pimenta dedo de moça a gosto Salsinha picada a gosto Óleo para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misturar todos os ingredientes.

Fazer bolinhas do tamanho de uma noz e colocar em uma assadeira untada com óleo. Levar ao forno em temperatura média por cerca de 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Servir acompanhado do molho Sweet chilli sauce Kalassi.