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.