



## Almôndegas de tilápia (Saint Peter)



**Rendimento**

11 unidades



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Filé de Saint Peter (cortado em cubos)	2 unidades	250 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	3 g
Sal	Meia colher (chá)	3 g
Pimenta-do-reino	¼ de colher (chá)	0,5 g
Suco de limão	Meia unidade	25 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Ovo	1 unidade	50 g
Cebolinha-verde (em rodela finas)	4 colheres (sopa)	20 g
Aveia em flocos finos	Meia xícara (chá)	50 g

## Modo de Preparo

1. No processador, coloque o peixe e processe até ficar homogêneo.
2. Transfira para um bowl médio e junte o Tempero SAZÓN® Profissional, pimenta-do-reino, o suco de limão, o Azeite TERRANO™, o ovo e a cebolinha, e misture até ficar uma massa homogênea.

3. Modele esferas de 4 cm de diâmetro e passe na aveia.
4. Disponha em uma GN e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourarem.
5. Retire do forno e sirva em seguida.