



## BOLINHOS ASSADOS DE ATUM COM GRÃO-DE-BICO

Rendimento: 50 unidades

Tempo total: 45 minutos

Dificuldade: Muito Fácil

### INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 1 embalagem de Grão-de-Bico CAMIL Pronto (247 g)
- 2 latas de Atum Ralado em Óleo COQUEIRO escorrido
- 2 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- 2 colheres (sopa) de castanha-de-caju triturada
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto

### Para Untar

- azeite

### MODO DE PREPARO:

1. Unte uma assadeira grande. Reserve.
2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
3. Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola. Reserve.
4. Escorra o Grão-de-Bico CAMIL Pronto e reserve o caldo.
5. Em um processador, adicione o Grão-de-Bico CAMIL Pronto, 3 colheres (sopa) do caldo reservado, a cebola refogada e processe até obter uma massa homogênea.
6. Coloque a mistura em uma tigela, junte o Atum Ralado em Óleo COQUEIRO, o cheiro-verde, a castanha, o sal e a pimenta e misture até obter uma massa homogênea, que solte das mãos. Reserve.
7. Divida a massa em 50 porções e modele no formato de bolinhas.
8. Arrume-as na assadeira reservada e leve ao forno para assar por aproximadamente 25 minutos ou até dourarem levemente. Sirva em seguida.