BOLINHO DE PEIXE SIMPLES

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite

5 dentes de alho

1 cebola média picada em cubinhos

1 colher (sopa) de sal

cheiro-verde a gosto

1 kg de batata cozida e amassada

500 g de farinha de rosca

800 g de peixe (cozido com água e sal e já desfiado)

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Esquente o azeite em uma panela e acrescente o alho e a cebola até dourar.

Em seguida, acrescente o cheiro-verde, um pouco de água e o peixe.

Junte o sal e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos, mexendo sempre.

Em seguida, acrescente a batata e misture bem.

Coloque tudo em uma vasilha e acrescente 250 g da farinha de rosca e misture bem.

Com a massa já pronta, modele os bolinhos e passe na farinha de rosca.

Frite em óleo quente e em fogo baixo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15352-bolinho-de-peixe-simples.html