

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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