

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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