

# BOLINHOS DE BACALHAU À MINHA MODA

## INGREDIENTES

1 cebola média ralada  
500 g de bacalhau dessalgado, aferventado e desfiado  
3 colheres (sopa) de azeite extra-virgem  
4 batatas grandes cozidas e espremidas  
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas  
4 colheres (sopa) de salsinha picada  
5 ovos (claras e gemas separadas)  
50 g de queijo parmesão ralado  
Sal e pimenta-do-reino a gosto  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, coloque o azeite e doure a cebola em fogo médio.  
Adicione o bacalhau desfiado, a batata amassada, as azeitonas e refogue por cerca de 6 minutos.  
Tempere com sal e pimenta e retire do fogo.  
Acrescente a salsinha picada e as gemas dos ovos, e misture tudo muito bem.  
Bata as claras em neve e acrescente à mistura, mexendo delicadamente para agregar as claras à mistura do bacalhau.  
Aqueça o óleo em uma frigideira funda e frite porções da massa às colheradas.  
Coloque os bolinhos para escorrer em um papel toalha e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16211-bolinhos-de-bacalhau-a-minha-moda.html>