

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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