

BOLINHOS DE BACALHAU À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 cebola média ralada

500 g de bacalhau dessalgado, a ferventado 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-modade.html>