

BOLINHO DE BACALHAU RÁPIDO

INGREDIENTES

700 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado (retire todos os espinhos)

400 g de batata cozida e espremida

3 dentes de alho triturados

1 gema

1 clara em neve

1 xícara de salsa picada

farinha de trigo para dar ponto

sal à gosto

MODO DE PREPARO

Misture a batata espremida com o bacalhau, acrescente o alho, a salsa, a gema e mexa bem com uma colher.

Com cuidado, vá adicionando a clara em neve e a farinha e misturando delicadamente com a mão de baixo para cima.

O ponto da massa é quando desgruda das mãos.

Modele os bolinhos e frite em óleo, fogo médio até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17308-bolinho-de-bacalhau-rapido.html>