

# BOLINHO DE BACALHAU DA "LORA"

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau  
700 g de batata inglesa  
2 colheres de azeite  
cheiro-verde a gosto  
3 ovos  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

De véspera, deixe o bacalhau de molho na água na geladeira.

Afervente o bacalhau, até cozinhar, escorra, desfie e reserve.

Cozinhe as batatas sem sal, esprema e junte com o bacalhau, junte o azeite, misture bem e deixe esfriar.

Junte o cheiro-verde e as gemas, misture bem e prove o sal.

Bata as claras em neve e adicione na massa mexendo bem.

Enrole e frite em óleo quente.

A massa fica um pouco mole, mas dá pra enrolar na mão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23626-bolinho-de-bacalhau-da-lora.html>