

BOLINHO DE BACALHAU À LUZITANA DO NICK – ORIGINAL

INGREDIENTES

1 kg batata

700 g bacalhau do porto ou noruega (pode-se utilizar outro tipo de "bacalhau", porém são mais gordurosos)

1 maço de cheiro verde (salsa e cebolinha)

3 ovos (no máximo)

azeite de oliva para fritar

sal (se necessário após dissalgar o bacalhau)

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau e cozinhe as batatas.

Após dessalgado, desfie o bacalhau (evite deixar espinhas - para isto utilize um pano de prato para desfiar).

Junte o bacalhau, a batata cozida e amassada (como um purê), e o cheiro verde picado.

Coloque 1 ovo (pré mexido) e misture.

Verifique a liga da massa e, se necessário, acrescente outro ovo.

Verifique novamente.

O terceiro ovo dependerá da qualidade da batata que foi utilizada (úmida ou seca).

Enrole os bolinhos no formato escolhido (redondo ou tipo croquete) e frite em azeite de oliva.

Não coloque a massa na geladeira, pois a batata ficará úmida e ao fritar vai encharcar.

Se houver sobra, opte por enrolar os bolinhos e congelar imediatamente.

Não descongele antes de fritar.

Frite-os ainda congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/29118-bolinho-de-bacalhau-a-luzitana-do-nick-original.html>