

BOLINHO DE BACALHAU SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

500 g de bacalhau

300 g de batata cozida

1 cebola ralada

2 colheres (sopa) de azeite

1 ovo batido

1/2 xícara de cebolinha e salsinha picada

farinha de trigo apenas para dar liga se necessário

óleo pra fritar

MODO DE PREPARO

O bacalhau deve ficar de molho de um dia para outro, e a água deve ser trocada pelo menos 3 vezes.

Amasse as batatas em uma travessa.

Junte o bacalhau desfiado, a cebola ralada, azeite, ovo, cebolinha, salsinha, farinha de trigo apenas para dar liga se necessário, exceto o óleo.

A massa deverá ficar um pouco mole.

Se desejar mais consistente, acrescente um pouco de farinha de trigo, se a batata estiver muito mole.

Aqueça uma panela com bastante óleo.

Faça bolinhos com o auxílio de uma colher.

Não colocar muitos bolinhos de uma vez no óleo, pois seus bolinhos poderão não fritar direito.

O óleo deverá estar bem quente.

Retire da panela e deixe-os secar em papel absorvente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29459-bolinho-de-bacalhau-super-facil.html>