

BOLINHO DE BACALHAU DO MARCELÃO

INGREDIENTES

- 300 g de bacalhau
- 4 batatas asterix médias
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1 xícara de cebolinha picada
- 1 xícara de coentro picado
- 1/2 pimenta malagueta sem sementes picada
- 1 cebola média picada
- 4 dentes de alho picado
- 2 gemas de ovos
- 3 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau.

Cozinhe as batatas e reserve.

Em uma panela refogue no azeite a cebola e o alho.

Acrescente a pimenta e as postas de bacalhau.

Refogue o bacalhau e desfie na própria panela, reserve.

Em um recipiente amasse a batata, acrescente o bacalhau, coentro, cebolinha, farinha de rosca, ovos e uma colher de azeite.

Mexa até virar uma massa homogênea.

Unte as mãos com azeite e faça pequenas bolinhas.

Aqueça o óleo e frite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30205-bolinho-de-bacalhau-do-marcelao.html>