

BOLINHO ASSADO DE BACALHAU DA FABI

INGREDIENTES

- 1/2 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola ralada
- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1/2 Kg de batata cozida e espremida
- 3 dentes de alho
- 3 gemas de ovos
- 3 colheres (sopa) de salsa picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite, acrescente a cebola e o alho e frite até murchar. Junte o bacalhau e refogue por cerca de 4 minutos. Desligue o fogo e coloque em um recipiente.

Misture as batatas espremidas, as gemas e a salsa. Misture bem até que fique uma massa homogênea. Com auxílio de duas colheres (sopa) modele os bolinhos e coloque em assadeira grande (22 x 35 cm) untada e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33440-bolinho-assado-de-bacalhau-da-fabi.html>