

BOLINHO DE BACALHAU TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 xícara de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 2 xícara de batata cozida e espremida ainda quente
- 3 colheres de sopa de salsinha picada
- 1 gema de ovo
- 1 colher de café de sal
- 1 colher de sopa de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau em lascas na véspera.

Para dessalgar você deve lavar as lascas e colocar em um recipiente com água na geladeira, trocar a água cerca de 2 vezes ao dia.

No dia seguinte colocar as lascas cruas em uma panela com água e ferver por cerca de 15 minutos. Retirar da água e desfiar com as mãos. Tome cuidado para retirar todas as espinhas. Reserve.

Colocar em um recipiente o bacalhau desfiado, a batata espremida, a salsa, a gema, o sal e a farinha.

Misturar todos os ingredientes com as mãos ou colher, a massa fica como um purê bem consistente.

Fazer bolinhas médias com as mãos ou moldar o formato de bolinho com uma colher.

Fritar com o óleo cobrindo todos os bolinhos até dourar.

Dê preferência pela batata Asterix (com a casca rosa), ela é mais seca e não necessita de muita farinha para dar o ponto no bolinho.

Se achar que a massa está muito mole, coloque um pouco mais de farinha, mas bem pouco.

Antes de fritar a massa fica cremosa e não dura.

Depois de frito fica com uma casquinha bem fininha dourada por fora e bem cremoso por dentro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38455-bolinho-de-bacalhau-tradicional.html>