

BOLINHO DE BACALHAU AUTÊNTICO PORTUGUÊS

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de batatas médias tipo barraca ou rosada

1 kg de bacalhau de qualidade

4 ovos

1 maço pequeno de salsinha bem picado

1 cebola média bem picadinha (opcional)

1 pitada de pimenta-do-reino branca

1 pano de prato sem uso

MODO DE PREPARO

Deixar o bacalhau de molho na geladeira por 24 horas trocando a água por 4 ou 5 vezes.

Ferver o bacalhau por 25 minutos e reserve a água.

Deixe o bacalhau em um escurridor até esfriar, retire todas espinhas e a pele.

Desfie o bacalhau no pano de prato, coloque os pedaços, dobre e esfregue o pano até desfiar.

Cozinhe, na água do bacalhau, as batatas cortadas ao meio e com cascas.

Retire as batatas e deixe em um escurridor até ficarem bem secas.

Descasque as batatas e passe em um espremedor ainda quentes.

Junte a batata espremida ao bacalhau desfiado.

Junte os ovos, a salsa bem picadinha, a pimenta-do-reino e mexa muito bem todos os ingredientes, prove o sal e acrescente se necessário.

Com 2 colheres molde os bolinhos e frite em óleo ou azeite bem quente.

Esta receita não leva farinha de trigo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39501-bolinho-de-bacalhau-autentico-portugues.html>