PASTÉIS DE BACALHAU

INGREDIENTES

3 postas de bacalhau demolhadas

850 g de batatas

2 cebolas

100 ml de azeite

3 ovos

1 raminho de salsa

temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as postas de bacalhau em água, depois retire a pele e espinhas.

À parte, descasque as batatas e cozinhe em água temperada com sal.

Faça um purê com as batatas.

Agora pique a cebola e a refogue.

Num recipiente, misture o bacalhau com o purê e o refogado.

Junte os ovos, um a um, a salsa picada e tempere como quiser.

Amasse bem e faça os pastéis.

Frite em óleo quente e escorra com papel de cozinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40880-pasteis-de-bacalhau.html