

BOLINHO DE BACALHAU DA CAROL

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau dessalgado e cozido
- 1 batata média
- 1 pedaço de aipim do mesmo tamanho da batata
- 5 dentes de alho
- 1 cebola grande
- 1/2 xícara de salsa cortadinha
- azeite para fritar

MODO DE PREPARO

Dessalgue e cozinhe o bacalhau.

Desfie o bacalhau.

Cozinhe o aipim, acrescente a batata para cozinhar junto. Cozinhe bem, para o ponto de purê, se preferir, cozinhe junto com o bacalhau.

Faça o purê de aipim e batata e reserve.

Refogue o alho no azeite até dourar, acrescente a cebola e em seguida o bacalhau desfiado.

Acrescente ao bacalhau refogado, o purê e a salsa.

Faça bolinhas e frite no azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41557-bolinho-de-bacalhau-da-carol.html>