

BOLINHO DE FRUTA PÃO COM BACALHAU

INGREDIENTES

2 fruta pão pequena
400 g bacalhau
1/2 colher (café) de sal
900 ml óleo
1 xícara de cebolinha verde picadinha
100 g manteiga para untar as mãos
2 litro de água

MODO DE PREPARO

Parta as fruta pão em 4 partes iguais.
Descasque e tire o miolo.
Corte a fruta pão descascada em pedaços grandes.
Coloque na panela para cozinhar com dois litro de água e o sal.
Após cozida, escorra a água.
Passe no espremedor de batatas e reserve.
Lave o bacalhau em água corrente.
Coloque em uma vasilha com água para ferver e tirar excesso de sal.
Escorra, lave em água corrente.
Coloque mais água e ferva novamente até que cozinhe.
Escorra água salgada deixe esfriar
Desfie o bacalhau e reserve.
Em uma tigela misture o fruta pão amassado, a cebolinha verde e o bacalhau desfiado.
Amasse bem.
Unte a mão com a margarina para fazer os bolinhos.
Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42205-bolinho-de-fruta-pao-com-bacalhau.html>