

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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