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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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