

BOLINHO DE BACALHAU FALSO (FEITO COM SARDINHA)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 latas de sardinha amassadas (retire um pouco do líquido da conserva)

1 kg de batata

1 cebola grande picada

2 ovos

2 colheres de sopa de creme de cebola

2 colheres de sopa de farinha de trigo

salsa e cebolinha a gosto

1 tablete de caldo knorr de legumes derretido

1 colher de sopa de amido de milho dissolvido em 1 colher de sopa de água (opcional para dar mais leveza)

salsa e cebolinha a gosto

1 dente de alho pequeno socado

sal e pimenta do reino a gosto

1 colher de sopa de realçador de sabor

farinha de rosca até dar ponto (por volta de 1 xícara de chá)

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos batidos

1 xícara de farinha de rosca

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe as batatas e amasse-as ainda mornas, então deixe esfriar.

Amasse as sardinhas e misture na batata.

Adicione os ovos e misture.

Adicione os demais ingredientes exceto a farinha de trigo e a farinha de rosca e misture bem.

Por último coloque a farinha de trigo e misture, após isto coloque a farinha de rosca até ficar no ponto de enrolar. Misture bem.

Enrole no formato desejado, ou então faça colheradas (mas prático).

PARA EMPANAR:

Para empanar: bata dois ovos e adicione uma pitada de sal. passe os salgadinhos ou as colheradas no ovo batido e em seguida empane na farinha de rosca.

Congele ou frite em óleo quente abundante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43316-bolinho-de-bacalhau-falso-feito-com-sardinha.html>