

# BOLINHO DE BACALHAU DO TOMAZ

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau limpo  
1 kg de batata  
2 gemas (somente a gema)  
Salsa e cebolinha (cheiro verde) bem picada  
1/2 cebola cortada bem pequena  
2 colheres de amido de milho (maizena)  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau por dois dias, trocando a água 3 vezes ao dia.

Com o bacalhau dessalgado ferva-o junto com a batata em fogo médio. Retire o bacalhau para desfiá-lo enquanto as batatas esfriam.

Com um socador amasse todo o bacalhau, coloque as batatas em estado de purê e acrescente o restante dos ingredientes. Misture até a massa ficar homogênea.

Com o auxílio de uma colher faça os bolinhos.

Frite em fogo médio a alto.

Costuma render de 60 a 70 bolinhos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44592-bolinho-de-bacalhau-do-tomaz.html>