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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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