

# BOLINHOS DE BACALHAU DA TIA PERLA

## INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau saithe

1 kg de batata Astérix ou rosa

2 ovos

3 colheres de sopa de farinha de mesa branca

azeitonas picadas (opcional)

2 moles de salsinhas bem picadinho

## MODO DE PREPARO

Tirar a pele do bacalhau com ele seco.

Dessalgar o bacalhau em água fervente, deixe escorrer bem a água em um escorredor.

Desfiar o bacalhau usando um socador de alho.

Cozinhar a batata e deixar escorrer bem.

Passar a batata pelo espremedor ainda quente.

Adicionar os ovos e mexer bem com uma colher de pau.

Adicione o restante dos ingredientes.

Deixe esfriar e modele fazendo bolinhas.

Fritar em óleo bem quente em poucas quantidades.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45193-bolinhos-de-bacalhau-da-tia-perla.html>