

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 escurridor.
Desfiar o bacalhau usando um socador de alho.
Cozinhar a batata e deixar escorrer bem.
Passar a batata pelo espremador 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-bolinhas-de-bacalhau-da-tia-perla.html>