

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 escurredor.
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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