BOLINHO DE ARROZ E BACALHAU

INGREDIENTES

250 g de bacalhau seco

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1/2 xícara (chá) de arroz

1 e 1/2 xícara (chá) de água fervente

sal a gosto

1 ovo

1 colher (sopa) de salsinha

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau e deixe-o de molho em água, de véspera (troque a água por 2 ou 3 vezes).

No dia seguinte leve ao fogo o bacalhau escorrido e o leite.

Cozinhe em fogo brando,ate o leite secar novamente e o bacalhau ficar cozido (se necessário acrescente um pouco mais de leite).

Retire o bacalhau do forno e espere esfriar.

Elimine a pele as espinhas e desfie a carne.

Reserve.

Enquanto o bacalhau cozinha aqueça o óleo e doure levemente a cebola.

Junte arroz.

Refogue e acrescente a água fervente.

Tempere com sal a gosto e cozinhe em fogo brando, panela tampada até o líquido secar e o arroz ficar bem cozido.

Retire do forno e espere amornar.

No multiprocessador de alimentos, junte o arroz morno, o ovo, a salsinha e 3/4 da quantidade de carne de bacalhau.

Bata bem até obter uma massa homogênea.

Retre a mistura do multiprocessador e acrescente o bacalhau restante.

Com o auxílio de uma colher de sopa, porcione a massa e enrole os bolinhos.

Frite os bolinhos em óleo quente e escorra em papel toalha.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45399-bolinho-de-arroz-e-bacalhau.html