BOLINHO DE BACALHAU LEVINHO

INGREDIENTES

300 g de bacalhau dessalgado

250 g de purê de batata (fécula de batata)

1 xícara de leite

1 xícara de água

1 cebola grande

1 colher e 1/2 de margarina

5 colheres de azeite

1/2 maço de cebolinha

1 punhado de salsinha

óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau já dessalgado desfie.

Refogue a cebola no azeite e jogue o bacalhau já desfiado até conseguir uma cor dourada.

Em seguida, jogue a salsa e a cebola, dê mais uma refogadinha e reserve.

Em outra panela aqueça o leite junto com a água e a margarina.

Coloque sal a seu gosto e jogue a fécula de batata.

Se não formar uma massa consistente acerte o ponto com mais fécula de batata (tem que largar do fundo da panela).

Jogue o bacalhau, sove para unificar a massa.

Deixe esfriar e forme os bolinhos com as mãos (não precisa untar).

Frite em óleo bem quente.

O bolinho vai ficar super levinho, pois não tem adição de farinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46267-bolinho-de-bacalhau-levinho.html