

BOLINHO DE PEIXE DOS ALUNOS DE AGROINDUSTRIA (DE PARAGUAÇU PAULISTA)

INGREDIENTES

1 kg de peixe a sua escolha (menos bacalhau)
200 ml de água gelada
200 g de toucinho
50 g de amido de milho
1 g de noz-moscada
20 g de sal
1 g de açúcar
2 g de páprica
2 g de colorau
1 colher de fermento em pó
1/2 maço de cheiro verde
Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Misture a água gelada e o restante dos ingredientes menos o peixe a farinha e o toucinho (caso o peixe esteja congelado não precisa adicionar a água gelada), em seguida adicionem o peixe e o toucinho e massageie por 10 minutos.

Em seguida adicione a farinha até ter uma massa meio mole que dê para pingar na frigideira com óleo bem quente.

Quando estiverem bem dourados retire-os da frigideira com auxílio da escumadeira e coloque em papel toalha para absorver a gordura e ficar bem crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49749-bolinho-de-peixe-dos-alunos-de-agroindustria-de-paraguacu-paulista.html>