

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/49749-bolinho-de-peixe-dos-alunos-de-agroindustria-de-paraguacu-pau lista.html](https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/49749-bolinho-de-peixe-dos-alunos-de-agroindustria-de-paraguacu-paulista.html)