CROQUETE DE BACALHAU

INGREDIENTES

300 g de bacalhau sem o sal,aferventado e desfiado (não tiro totalmente o sal,fica sem gosto)

1 cebola picadinha

1 dente de alho picadinho

3 colheres de sopa de azeite

1 tomate picadinho

Pimenta e temperinhos a gosto

Sal se necessário

1 xícara de chá de água

5 colheres de sopa de farinha de trigo

Farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Refogar a cebola o alho no azeite

Acrescentar o bacalhau o tomate a água e deixar ferver

Colocar os temperinhos e a farinha de trigo de uma vez

Mexer bem e deixar cozinhar até soltar do fundo da panela

Esperar amornar

Modelar no formato de croquete

Passar na farinha de rosca

Fritar em óleo quente

Descansar sobre papel absorvente e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50591-croquete-de-bacalhau.html