

BOLINHO DE ARROZ COM BACALHAU

INGREDIENTES

200 g de bacalhau
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
8 xícaras (chá) de arroz cozido
2 xícaras (chá) de leite
2 ovos
1 tomate maduro
1 punhado de salsinha
Sal a gosto
Óleo para fritar os bolinhos

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau para dessalgar na água por aproximadamente 20:00 horas, troque a água do mesmo diversas vezes.

Em um recipiente, desfie o bacalhau. Adicione o arroz cozido, o leite, os ovos, o tomate bem picadinho, a salsinha, sal a gosto e a farinha de trigo aos poucos.

Misture todos os ingredientes com uma colher, a massa ficará homogênea, caso esteja muito mole, adicione um pouco mais de farinha de trigo.

Em uma panela pequena ou frigideira, coloque o óleo e aqueça-o.

Com duas colheres, coloque um pouco de massa e passe de uma para a outra e coloque na frigideira. Deixe fritar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52075-bolinho-de-arroz-com-bacalhau.html>