

BOLINHOS DE BACALHAU, O TRADICIONAL PORTUGUÊS

INGREDIENTES

500 g de bacalhau
8 batatas pequenas
3 gemas de ovos
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
tempero verde (coentro e cebolinha) a gosto
1 cebola picada
3 claras em neves
1 colher de sopa de azeite
farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem bem molinhas, depois as amasse com a ajuda de um garfo.

Desfie o bacalhau já cozido e desalgado.

Em uma tigela coloque o bacalhau e a batata amassada, logo após adicione 1 colher de sopa de azeite, cebola picada, 3 gemas, temperos verdes, pimenta do reino e sal a gosto, misture tudo muito bem, por último as claras em neve.

Para finalizar é só formar as bolinhas de bacalhau e passar a farinha de rosca, para fritar em banha ou óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52159-bolinhos-de-bacalhau-o-tradicional-portugues.html>