

BOLINHO DE BACALHAU DO BETÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de bacalhau cozido e moído ou bem desfiado

1 xícara de purê de batata

2 ovos

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Junte o bacalhau e o purê de batata (o purê deve estar quente senão desanda).

Acrescente fio de azeite

Bata as claras em neve e junte as gemas em seguida. Misture tudo.

Se a massa ficar muito mole pode acrescentar um pouco de farinha de trigo, mas com muita moderação senão não fica gostoso.

Pegue aos poucos com uma colher de chá a massa e frite em óleo bem quente.

Importante: deve-se fazer a massa e fritar ela ainda quente.

Só servir e apreciar, delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/55189-bolinho-de-bacalhau-do-betao.html>