

BOLINHO DE MILHO COM BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 cebola pequena picadinha
- 1 xícara de lascas de bacalhau cozido e desfiado
- Sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Bata o milho verde com o leite de coco no liquidificador (Não bata muito pra ficar uns pedacinhos) - Reserve.

Em uma panela doure a cebola na manteiga, acrescente a mistura do liquidificador e o bacalhau, deixe ferver.

Coloque aos poucos a farinha (mexendo pra não grudar), acerte o sal e acrescente a pimenta e a salsinha, misture até a massa cozinhar, por último adicione o queijo ralado.

Faça bolinhas ou molde em formato de quibe e frite em óleo bem quente. Não precisa passar na milanesa.

Dica: Pode rechear com palitinhos de queijo prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55663-bolinho-de-milho-com-bacalhau.html>