## **BOLINHO DE PEIXE**

## **INGREDIENTES**

xícara de sobra de peixe assado ou refogado
xícara de cenoura
cebola
ovo
colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

salsinha a gosto

1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Retire os espinhos do peixe e desfie

Se o peixe for assado, acrescente 2 colheres (sopa) de leite líquido para umedecer

Misture bem todos os ingredientes deixando o fermento em pó por último (Pique a cebola e use a cenoura em cubinhos cozida)

Frite em óleo quente

Pode substituir a cenoura por batata ou vagem

Se gostar acrescente uma folha de coentro picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/593-bolinho-de-peixe.html