



Bolinhas de Bacalhau

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 50 g Cebola
- 20 g Salsa
- 300 g de Batatas para fritar cortadas em pedaços pequenos
- 2 Ovos grandes
- Sal e pimenta q.b.
- azeite para fritar q.b.

Preparação

1. Descongele o bacalhau de acordo com as indicações da embalagem e escorra-o bem. Seguidamente, corte as batatas em cubos pequenos e reserve.
2. Depois, numa picadora triture a cebola e um raminho de salsa. De seguida, junte a este preparado o bacalhau bem escorrido e reserve. Entretanto à parte, coloque as batatas em água a ferver temperada com uma pitada de sal e deixe-as cozer durante cerca de 15-20 min.
3. Quando as batatas estiverem cozinhadas, coe-as e adicione-as ao preparado anterior. Coloque tudo num robot de cozinha e triture todos os ingredientes até formar uma pasta.
4. Acrescente um pouco de pimenta a este preparado e, caso necessite, rectifique os temperos. Incorpore os ovos batidos e envolva tudo muito bem.
5. Por fim, faça bolinhas com a ajuda de 2 c. de sopa. Frite as mesmas em azeite bem quente e, depois de fritas, passe-as por papel absorvente. Sirva as bolinhas de bacalhau com arroz branco e uma salada de alface e tomate.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g