



Pataniscas de Bacalhau

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 400 g Farinha com fermento
- 2 Cebolas
- 2 Ovos
- Sal q.b.
- Salsa q.b.
- azeite q.b.

Preparação

1. Coza o bacalhau durante 5 minutos, e reserve a água da sua cozedura.
2. À parte numa taça, misture a farinha, os ovos, o sal, a salsa e as cebolas picadas e o bacalhau. Depois, junte a água da cozedura do bacalhau, misture tudo muito bem e reserve.
3. Seguidamente, leve uma frigideira ao lume e, quando o azeite estiver bem quente, molde o polme das pataniscas em forma de bola com a ajuda de 2 colheres de sopa. Deixe as pataniscas cozinharem de cada lado cerca de 3 minutos (até ficarem bem douradinhas de ambos os lados).
4. Quando as pataniscas estiverem prontas, disponha-as sobre papel absorvente para lhes retirar o excesso de azeite.
5. Sirva-as acompanhadas com arroz de tomate e salada.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g