

Bolinhos de Bacalhau

Peixe —    40 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/bolinhos-de-bacalhau-continente-magazine



Ingredientes

300 g de bacalhau cozido e desfiado
2 cebolas picadas
3 dentes de alho
1 cenoura ralada
4 c. sopa de azeite
2 c. de salsa picada
50 g de farinha
2 ovos
Pão ralado q.b.
Sal e pimenta q.b.
Óleo para fritar

Confeção

1. Num tacho quente coloque metade do azeite. Junte a cebola e deixe cozinhar até ficar bem escura. Adicione o restante azeite, o alho, o bacalhau e mexa bem. Junte a cenoura, a salsa, o sal, a pimenta e retire do lume.
2. Prepare 3 taças com farinha, ovos batidos e pão ralado, respetivamente.
3. Aqueça o óleo para fritar. Com o preparado de bacalhau, faça bolinhas, passe-as por farinha, depois por ovo e finalmente pelo pão ralado. Frite durante 3 minutos.
4. Sugestão: Sirva com um pouco de mostarda.