

Bolinhos de Bacalhau

Peixe —   30 min  0 pessoas

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



Ingredientes

300g de bacalhau demolido
250g de batatas
20g de salsa picada
40g de cebola
1cl de vinho do Porto
4 ovos
Sal marinho
Pimenta branca
Noz-moscada q.b
Azeite para fritar

Confeção

1. Coza as batatas e reduza-as a puré. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e esfregue-o muito bem num pano limpo e grosso, até ficar completamente desfeito em fios. Coza o bacalhau.
2. Misture o puré de batata, o bacalhau, a cebola, e a salsa picada. Finalmente, junte o vinho do Porto. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Incorpore as gemas e, por fim, as claras batidas em castelo.
3. Molde os pastéis com a ajuda de duas colheres de sobremesa e frite em azeite abundante e bem quente.