

# Bolinhos de Bacalhau

Peixe —    30 min  0 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/bolinhos-de-bacalhau](http://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.