

BOLINHO DE BACALHAU COM MANDIOQUINHA

INGREDIENTES

400 g de mandioquinha descascada
300 g de bacalhau
1 colher (sopa) de azeite
1 cebola média picada em cubinhos
1 dente de alho picado
1 ovo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de ervas (salsinha, cebolinha e coentro) picadas
sal e pimenta a gosto
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau em água fria por 12 horas, trocando a água 5 vezes

Em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e doure a cebola picada por uns 3 minutos

Junte o alho picado e o bacalhau dessalgado e desfiado

Misture bem e deixe no fogo por uns 5 minutos

Descasque as mandioquinhas e corte

Em uma panela, em fogo médio, coloque as rodela de mandioquinha e cubra com água; deixe cozinhar por 10 minutos ou até que fiquem macias

Escorra a água e passe a mandioquinha por um espremedor de batata ou amasse com um garfo

Em outro recipiente, misture a mandioquinha, o bacalhau refogado na cebola, o ovo, a farinha de trigo e as ervas picadas; misture tudo muito bem até obter uma massa homogênea

Tempere com sal e pimenta a gosto

Leve a massa ao refrigerador por uns 30 minutos para firmar

Para moldar os bolinhos, unte as mãos com um pouco de óleo, pegue uma porção da massa com uma colher (sopa) e enrole no formato de um croquete

Aqueça o óleo em uma frigideira grande e, em fogo alto, frite umas seis unidades de cada vez

Gire os bolinhos, com a ajuda de uma escumadeira, para que dourem por completo

Escorra e deixe secar sobre papel toalha

Sirva em seguida como entrada ou aperitivo

<https://areceitadavez.com.br/receita/10914-bolinho-de-bacalhau-com-mandioquinha.html>