

BOLINHO DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau
100 g de manteiga
2 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média ralada
800 g de batata cozida e amassadas
5 gemas peneiradas e batidas
7 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) de cheiro verde picado
sal a gosto
óleo para fritar
farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Aquecer o azeite juntamente com manteiga e dourar a cebola

Dissolva a farinha e o leite, despeje sobre a massa e misture com uma colher de pau até soltar do fundo da panela

Modele os bolinhos e passe por gemas batidas, farinha de rosca

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3482-bolinho-de-bacalhau.html>