

# BOLINHO DE PEIXE

## INGREDIENTES

1 xícara de sobra de peixe assado ou refogado

1 xícara de cenoura

1/2 cebola

1 ovo

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

salsinha a gosto

1 colher (chá) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Retire os espinhos do peixe e desfie

Se o peixe for assado, acrescente 2 colheres (sopa) de leite líquido para umedecer

Misture bem todos os ingredientes deixando o fermento em pó por último (Pique a cebola e use a cenoura em cubinhos cozida)

Frite em óleo quente

Pode substituir a cenoura por batata ou vagem

Se gostar acrescente uma folha de coentro picada

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/593-bolinho-de-peixe.html>