

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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