

# PATANISCAS DE BACALHAU

## INGREDIENTES

2 postas de bacalhau (previamente demolido)  
3 ovos  
1 cebola pequena picada  
2 colheres (sopa) salsa picada  
8 colheres (sopa) farinha 1 xícara de leite ou água da cozedura do bacalhau  
sal e pimenta a gosto  
azeite para fritar

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau  
Limpe a pele, as espinhas e lasque  
Em uma tigela, junte o bacalhau desfiado, os ovos, a farinha, a salsa e a cebola  
Misture bem  
Junte aos poucos o leite ou a água da cozedura do bacalhau  
Misture até ficar um pouco líquida e tempere com sal e pimenta  
Em uma frigideira larga, aqueça o azeite e frite as pataniscas (use 2 colheres)  
Pressione com um garfo de modo que fiquem baixinhas  
Coloque sobre papel

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8231-pataniscas-de-bacalhau.html>