

PATANISCAS DE BACALHAU

INGREDIENTES

2 postas de bacalhau (previamente demolhado)
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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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