

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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