

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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