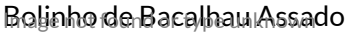
Bolinho de Bacalhau Assado

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-bacalhau-assado

Saboreie a tradição portuguesa com nosso delicioso Bolinho de Bacalhau. Feito com ingredientes selecionados e a autêntica receita caseira, cada mordida é uma explosão de sabor e textura.



45 min 12 unidades

Ingredientes

- 500 g de bacalhau desfiado e dessalgado
- 5 batatas médias cozidas
- 1 ovo
- 1/2 maço de salsa fresca
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cerca de 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- Azeite para untar

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, amasse bem as batatas cozidas até formar um purê.
2. Adicione o bacalhau desfiado e dessalgado, o ovo, a salsa fresca, o sal e a pimenta-do-reino. Misture tudo muito bem.
3. Acrescente a farinha de rosca gradualmente, enquanto continua misturando, até formar uma massa molhadinha e modelável.
4. Reserve a massa na geladeira por alguns minutos.
5. Faça pequenas bolinhas com a massa e disponha-as em uma assadeira untada com azeite.
6. Leve ao forno preaquecido a 200 °C e asse por aproximadamente 30 minutos, ou até que fiquem douradas.
7. Retire do forno e sirva essas delícias assadas de bacalhau. Bom apetite!