



RECEITAS DA FIA

Bolinho de bacalhau frito

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

Aprenda a fazer em casa o tradicional bolinho de bacalhau. É uma delícia!

Bolinho de bacalhau frito

 40 min

 20 porções

Ingredientes

- 1 kg de [batata](#) cozida e espremida
- 2 ovos
- 2 cebolas médias picadas
- 2 dentes de alho picados
- 1 kg de lascas de [bacalhau](#) limpas e dessalgadas
- 1 xícara de salsinha e cebolinha picados
- 6 colheres (sopa) [Farinha de trigo](#)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Azeite de oliva
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Doure a cebola e o alho com azeite.
2. Reserve.
3. Em seguida misture o bacalhau com a batata espremida e o refogado de cebola e alho.
4. Misturar bem e adicione os ovos, 6 colheres cheias (sopa) de farinha de trigo, o fermento e as ervas, misture tudo.
5. Obs.: Caso seja necessário, adicione mais farinha de trigo.
6. Acerte o sal e a pimenta, leve a geladeira por 20 minutos.
7. Modele os bolinhos como desejar e leve para fritar.
8. Depois de fritos é só saborear.