Bolinho de peixe

www.receitasdafia.com/receitas/bolinho-de-peixe

Sobrou aquele peixinho do final de semana? Então, vamos fazer um bolinho frito delicioso.

Bolinho de peixe

30 min 20 porções

Ingredientes

- 1 xícara de sobra de peixe (de sua preferência) assado ou refogado
- 1 xícara de cenoura em cubinhos cozida
- 1/2 cebola picada
- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- Salsinha a gosto
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Retire os espinhos do peixe, e desfie.
2. Se o peixe for assado, acrescente 2 colheres de sopa de leite líquido para umedecer.
3. Misture bem todos os ingredientes, deixando o fermento em pó por último.
4. Modele os bolinhos com as mãos molhadas para não grudar.
5. Frite em óleo quente.
6. Pode substituir a cenoura por batata ou vagem.
7. Se preferir, acrescente uma folha de coentro picada.

Obs.: Uma ótima pedida é fazer um molho de acompanhamento, Confira um dos nossos clicando aqui.