



# Bolinho de Bacalhau



## INGREDIENTES

- ✓ 1 kg de batata
- ✓ ½ kg de bacalhau saithe
- ✓ 2 ovos
- ✓ 1 xícara de farinha de pão
- ✓ 1 pitada de pimenta-do-reino (1 colher de chá)
- ✓ ½ molho de salsinha picadinha
- ✓ Tempero alho e sal a gosto (+/- 1 colher de chá)

## MODO DE PREPARO

Deixar o bacalhau de molho, trocando a água diversas vezes durante 6 horas.

Cortar o bacalhau em pedaços, cozinhar em água e desfiar bem fininho.

Cozinhar as batatas sem casca e espremer no espremedor.

Colocar todos os outros ingredientes em recipiente e amassar até formar uma massa uniforme.

Fazer bolinhas e fritar em óleo bem quente.

Escorrer em papel absorvente e servir.

Contribuição: Tia Biga