

Guefilte Fish (Bolinho de peixe Judaico)

Ingredientes

- 1/2 kg de carpa
- 2 unidade(s) de ovo
- 3 unidade(s) de cenoura
- 3 unidade(s) de cebola média(s)
- 2 colher(es) (sopa) de açúcar
- quanto baste de sal
- quanto baste de pimenta-do-reino branca em pó
- 2 colher(es) (sopa) de óleo de soja
- 60 gr de farinha de rosca
- 1 colher(es) (café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 copo(s) de água fria(s)
- 1/2 kg de pescada branca

Como fazer

1. Cortar os peixes em filé (sempre duas qualidades de peixe) reservando as cabeças e as espinhas.
2. Na panela, onde o peixe deverá ser cozido, colocar o óleo, cebola e bicarbonato, fritando em fogo baixo, mexendo sempre até dourar, desmanchar a cebola.
3. Moer os filés, alternando com as cebolas fritas.
4. Ralar 1 cenoura.
5. Acrescentar todos os outros ingredientes, menos as cenouras inteiras, misturar bem e ir colocando aos poucos a água para ficar uma massa macia.
6. Na panela onde se fritou a cebola, colocar água, temperá-la com sal, açúcar e pimenta em pó, acrescentar as cenouras inteiras, deixando ferver por alguns minutos.
7. Juntar ao caldo as espinhas, diminuir o fogo e ferver tudo junto por quinze minutos.
8. Com as mãos úmidas, rechear as cabeças dos peixes e colocar com cuidado na panela.
9. Com o restante da massa, fazer bolinhos achatados e também colocá-los na panela.

10. Depois de dez minutos de fervura, experimentar o paladar e, se necessário, acrescentar sal, pimenta ou açúcar; tampar a panela e deixar cozinhar em fogo brando por duas horas.
11. Não mexer para evitar que os bolinhos se desmanchem.
12. Depois de cozidos, deixá-los amornar na própria panela e, quando mornos, retirar cuidadosamente com uma escumadeira, bolinho por bolinho e ir arrumando-os na travessa, colocando sobre cada um uma fatia de cenoura cozida.
13. Coar o caldo e colocá-lo em uma molheira para servir acompanhando o peixe.
14. Servir tudo gelado.

Rendimento: 10 porções

Cozinha: [Judaica](#)

Receita indicada por [Maurício Asnis](#)

<http://www.cybercook.com.br/receita-de-guefilte-fish-bolinho-de-peixe-judaico-r-6-1569.html>

São Paulo, SP, 31 Janeiro de 2017

Mkmouse