

# Bolinhos de bacalhau

De [Ratolinha](#)



**Tipo de receita:** Entrada  
**Número de doses:** 8 porções  
**Tempo de Preparação:** 30 Minutos  
**Tempo de Cozedura:** 5 Minutos  
**Pronto em:** 35 Minutos  
**Dificuldade:** Médio  
**Calorias:** 146 Kcal (1 porção)  
**ProPoints:** 4 (1 porção)

## Ingredientes:

400 gr. [bacalhau](#) demolhado  
400/450 gr. [batatas](#)  
1 [cebola](#) grande  
2 dentes de [alho](#)  
3 [ovos](#)  
1 ramo de salsa  
Sal  
Pimenta

## Preparação:

Passo 1: Descasque as batatas e coza-as juntamente com o bacalhau em água temperada com sal. Quando estiver tudo cozido, escorra.

Passo 2: Escolha as batatas e reduza-as a puré, com um garfo ou passe-vite.

Passo 3: Limpe o bacalhau de espinhas e pele, e desfie muito bem (eu embrulhei num pano, fazendo uma espécie de "cabeça de boneca", e, segurando com uma mão, com a outra esfreguei sobre a bancada a "cabeça" até o bacalhau ficar bem desfeito).

Passo 4: Picar a cebola, o alho e a salsa.

Misturar o bacalhau desfiado com o puré de batata, cebola, alho e salsa.

Passo 5: Numa tigela bater os ovos ligeiramente, e juntar ao preparado anterior.  
Amassar bem com a mão, durante 3/4 minutos. Rectificar o tempero de sal e colocar pimenta a gosto.

Passo 6: Com duas colheres de sopa pegar em pequenas porções de massa e moldar os bolinhos.

Costumo fazer à mão umas bolinhas também.

(Rendeu cerca de 35 no total).

Passo 7: Levar a fritar em óleo quente, poucos de cada vez.

<http://pt.petitchef.com/receitas/entrada/bolinhas-de-bacalhau-fid-1488446>



São Paulo, SP, 31 Julho de 2017

Mkmouse