



BOLINHO DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desfiado
- 1 kg de batata
- 4 ovos
- 2 cebolas
- Salsinha
- Sal a gosto e se quiser

Cozinhe o bacalhau até ficar macio.

Cozinhe as batatas, com casca, até ficarem “al dente”. Tire a casca, amasse bem até ficar na consistência de purê. Reserve.

Pique as duas cebolas bem picadinhas e faça o mesmo com a salsinha (quantidade a gosto).

Refogue a cebola picada junto com a salsinha em azeite, quando a cebola começar a dourar e junte o bacalhau desfiado.

Não precisa fritar o bacalhau, é só para “pegar” o gosto da cebola.

Reserve.

Separe as gemas das claras. Bata as claras até ficarem em ponto de “suspiro”.

Em uma tigela grande ou uma bacia misture as gemas com as batatas.

A partir deste ponto tem que mexer com as mãos para sentir o ponto.

Misture bem até que a massa fique com uma consistência parecida com “cola de balão”, ou seja, bem grudenta. Este é o ponto para juntar as claras em neve.

Misture bem até ficar uma massa homogênea. Agora junte o bacalhau e volte a mexer na massa até ficar homogêneo de novo.

Pronto! É só fritar em óleo bem quente*. Faça os bolinhos com uma colher de sopa.

*jogue um palito de fósforo no óleo, quando ele acender o óleo estará na temperatura ideal.