

Número	37	Tema	Petiscos	Data	19 de Junho de 2007
Assunto	BOLINHOS DE BACALHAU DELICIOSOS				

Bolinhos de bacalhau deliciosos

Ingredientes:

- 250g de bacalhau demolhado;
- 200g de batatas;
- ½ cebola;
- 1 colher de sopa de salsa picada;
- 3 a 4 ovos;
- sal e pimenta;
- óleo para fritar;

Modo de preparação:

Cozem-se as batatas com a casca, descascam-se e reduzem-se a puré. Coze-se o bacalhau, escorre-se, limpa-se de peles e de espinhas e esfrega-se muito bem num pano limpo e grosso, até ficar completamente desfeito em fios. Numa tigela, junta-se o puré de batata, o bacalhau, a cebola e a salsa picadas finamente e tempera-se com sal e pimenta. Incorporam-se os ovos inteiros, um a um, ligando intimamente a massa até esta apresentar uma consistência ideal. (A quantidade dos ovos depende muito do tamanho destes e da qualidade da batata). Moldam-se os pastéis com a ajuda de duas colheres de sopa e fritam-se em óleo abundante e bem quente.