

Número	47	Tema	Petiscos	Data	20 de Junho de 2007
Assunto	<b>CROQUETES DE CHILA</b>				

## Croquetes de chila (Minho)

### Ingredientes:

- Chila cozida 200 gramas
- Batatas 300 gramas
- Ovos 2
- Salsa q.b.
- Cebola q.b.
- Sal e pimenta q.b.
- Azeite q.b.

### Modo de preparação:

Abre-se a chila batendo com ela no chão, tira-se-lhe a parte a que chamamos «espinha ou tripa» e que se diferencia bem ao abrir a chila. Limpa-se de pevides e leva-se a cozer com a casca, depois do que se lhe arranca esta e se desfaz a polpa em fios. Cozem-se as batatas a vapor e reduzem-se a puré enquanto estão quentes; misturam-se com os fios da chila, a salsa e a cebola picadas, pimenta e sal e os ovos batidos. Fritam-se pequenas colheradas desta massa em azeite ou óleo a ferver, formando uns bolinhos que ficam com o aspecto dos de bacalhau.