Bolinhos de bacalhau

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Entradas e Petiscos	Rápido	Médio	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

- 50ml de Gallo Azeite Virgem Extra Clássico
- 5ml de Gallo Piri-Piri Extra Forte
- 250gr de bacalhau demolhado
- 500gr de batata
- 50gr de cebola picada
- 1 colher de chá de alho picado
- Ovo (1 un.)
- Gemas (2 un.)
- 100gr de maionese
- Sal e pimenta a gosto

1. Comece por cozer as batatas em água e sal, inteiras e com pele.
2. Depois de cozidas, deixe arrefecer, retire a pele e passe num passevite. Depois coloque-as numa taça larga.
3. Coza o bacalhau em água, escorra e retire as peles e espinhas. Desfie bem e reserve.
4. Faça um refogado com o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, o alho e a cebola e junte às batatas.
5. De seguida, adicione o bacalhau, o ovo, as gemas e a salsa picada.
6. Envolva tudo muito bem, prove e retifique temperos.
7. Molde bolinhos e coloque num tabuleiro, com atenção para que não se juntem uns aos outros.
8. Leve ao congelador por 30 minutos. Depois deste tempo, já pode fritar os bolinhos de bacalhau.

9 Paralelamente misture a maionese com o piri-piri, e sirva com os bolinhos.

Produtos utilizados

Clássico

Azeite Virgem Extra

Extra Forte

Piri-Piri com Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano · Médio · Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos · Médio · Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos · Rápido · Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide