



Bolinhos de bacalhau

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

Ingredientes

50ml Gallo Azeite Virgem Extra Virgem Extra

- 5ml Gallo Piri-Piri Extra-Forte
- 250gr de bacalhau demolido
- 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

- Comece por cozer as batatas em água e sal, inteiras e com pele.
- Depois de cozidas, deixe arrefecer, retire a pele e passe num passevite. Depois coloque-as numa taça larga.
- Coza o bacalhau em água, escorra e retire as peles e espinhas. Desfie bem e reserve.
- Faça um refogado com o Gallo Azeite Virgem Extra, o alho e a cebola e junte às batatas.
- De seguida, adicione o bacalhau, o ovo, as gemas e a salsa picada.
- Envolva tudo muito bem, prove e retifique temperos.
- Molde bolinhos e coloque num tabuleiro, com atenção para que não se juntem uns aos outros.
- 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



Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽 Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍽 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide