

# PATANISCAS DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Deite 0,7 l de água na taça. Descasque as batatas, corte-as em pedaços de 2 cm e coloque-as no cesto de vapor. Seleccione o programa de vapor durante 20 min.
2. No final do programa, esvazie a taça. Descasque o alho e a cebola e coloque-os na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Junte o bacalhau seco e misture durante mais 10 seg. Tempere ligeiramente com sal e pimenta e junte as batatas cozidas, a farinha, os ovos, a pimenta e a salsa. Misture durante 1 min. na velocidade 7.
3. Aqueça uma fritadeira a 170 °C e forme bolas pequenas com uma colher. Mergulhe no óleo quente e deixe fritar durante 5-10 min. Coloque em papel de cozinha absorvente para retirar o excesso de gordura. Sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 300 G BACALHAU DEMOLHADO
- 300 G BATATAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 70 G FARINHA
- 2 OVOS
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 1 RAMINHO DE SALSA
- SAL
- PIMENTA