

# PASTÉIS DE PEIXE



## INGREDIENTES

- 500 GR DE PEIXE BRANCO, LIMPO DE PELES E ESPINHAS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- SAL
- 1 OVO
- PÃO RALADO AROMATIZADO COM SALSA E ALHO

## CONFEÇÃO

1. Coloque o alho e a cebola em quartos dentro da CC e, utilizando a ultrablade, programe velocidade 12 durante 10 segundos. Limpe os lados da taça e repita o processo.

---
2. Junte o peixe e seleccione de novo velocidade 12 durante 15 segundos para desfiar. Se usar bacalhau fresco, por exemplo, convém dar uns toques de pulse antes para facilitar o processo.

---
3. Junte o ovo e seleccione velocidade 10 durante 1 minuto.

---
4. Com a ajuda do pão ralado, forme bolinhas e depois achate para ficarem tipo hamburguer.

---
5. Pode fritar ou levar ao forno - estes foram feitas na actifry e ficaram deliciosos: fofinhos por dentro e estaladiços por fora!

---