Entradas

PATANISCAS DE BACALHAU

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 400 GR. BACALHAU DESFIADO E DEMOLHADO
- 2 OVOS
- 1 RAMINHO SALSA
- 1 CEBOLA
- PIMENTA
- 1 CHÁVENA DE ÁGUA
- 4 C.FARINHA
- ÓLEO PARA FRITAR

CONFEÇÃO

1. Com a lâmina picadora, picar a salsa e a cebola 20 seg vel 10. Uma vez a cebola picada, acrescentar batedor juntar os ovos e programar v 6 durante 30 seg, adicionar a farinha, a água e a pimenta e selecionar a v 6, 30 seg. Se for necessário, juntar mais um pouco de farinha. A mistura deve ficar bem cremosa. Juntar o bacalhau e programar mais 30 seg.

2. Numa frigideira, colocar o óleo a aquecer e deitar colheradas da mistura e deixar fritar em lume brando até ficarem douradas.