

# BOLINHOS DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em pedaços pequenos. Deite 700 ml de água na taça do robot, encaixe o cesto de cozedura a vapor com as batatas e o bacalhau e programe a 130°C, durante 35 minutos. Retire as peles e as espinhas ao bacalhau. Escorra a água da taça.
2. Descasque a cebola, corte-a em quartos, coloque na taça com a lâmina picadora, junte salsa a gosto e programe 10 segundos na velocidade 10. Passe a espátula, junte o bacalhau e programe mais 15 segundos na velocidade 12. Substitua a lâmina pelo acessório batedor, adicione as batatas cozidas e o ovo e programe 1 minuto na velocidade 8. Passe novamente com a espátula, rectifique os temperos e programe na velocidade 8 mais 30 segundos ou até que fique tudo bem misturado.
3. Retire a mistura da taça, molde em bolinhas, coloque-as num tabuleiro e leve-as ao congelador durante 30 minutos. Depois frite a gosto em óleo abundante, deixe escorrer em cima de uma folha de papel de cozinha e sirva.

## INGREDIENTES

- 800 G DE BATATAS
- 500 G DE BACALHAU DEMOLHADO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 OVO GRANDE
- SALSA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- ÓLEO PARA FRITAR