

PASTÉIS DE BACALHAU



INGREDIENTES

- 1KG BATATAS DESCASCADAS EM CUBOS
- 1KG BACALHAU DESFIADO DEMOLHADO
- 2 CEBOLAS
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 RAMO DE SALSA
- 6 OVOS
- SAL, PIMENTA, NOZ MOSCADA

CONFEÇÃO

1. Cozer as batatas no Steam 30min.

2. Passar as batatas no passevite e reservar.

3. Colocar a lâmina ultrablade e juntar a cebola, alhos e a salsa. Dar uns toques no turbo, até ficar picadinha.

4. Acrescentar o bacalhau escorrido e programar vel11 30seg.

5. Trocar para a misturadora e juntar os ovos. Misturar 30seg vel11, até ficar homogêneo.

6. Juntar o preparado ao pure de batata, misturar bem e temperar.

7. Moldar com 2 colheres de sopa, ou 2 de sobremesa para miniaturas. Fritar ou congelar.
