

# PATANISCAS BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. -Picar a salsa e a cebola 20 seg vel 10.

---

---

3. -Juntar os ovos e programar velocidade 6 durante 30 segundos com a lâmina batedor

---

---

5. -Adicionar a farinha, a água e a pimenta e selecionar a velocidade 6 durante 1minuto .

---

---

7. -Juntar o bacalhau e programar mais 30 segundos

---

---

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

---

---

## INGREDIENTES

- -500G DE BACALHAU DEMOLHADO
- -2 OVOS
- -1 RAMO SALSA
- -1 CEBOLA
- -PIMENTA
- -1 CHÁVENA DE ÁGUA
- -4 COLHER SOPA FARINHA
- -AZEITE PARA FRITAR