

# PASTÉIS DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em cubos. Deite 0,7 l de água na taça e coloque as batatas no cesto de vapor. Seleccione o programa de vapor durante 30 min. No final da cozedura, coloque as batatas numa taça à parte e esvazie a taça.
2. Coloque o bacalhau na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Descasque o dente de alho, a cebola e pique as folhas de salsa. Coloque-os na taça. Misture na velocidade 11 durante 10 seg. Junte os ovos e misture durante 10 seg.
3. Deite esta preparação sobre as batatas e esmague com um garfo. Tempere com pimenta, misture e deixe repousar no frigorífico durante 2 horas.
4. Com uma colher, forme pequenas bolas e frite numa fritadeira durante 5-10 min. Sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 300 G BATATAS
- 250 G BACALHAU DEMOLHADO
- 1/2 MOLHO DE SALSA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 2 OVOS
- PIMENTA