Peixe e Marisco

PATANISCAS DE BACALHAU

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- PATANISCAS BACALHAU
- COSTUMO FAZER AS PATANISCAS COM
- 400 GR BACALHAU COZIDO E DESFIADO
- 2 OVOS
- 1 CEBOLA
- SALSA
- PIMENTA Q.B.
- FARINHA MAIZENA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Picar a salsa e a cebola 15 seg vel 10 com lâmina, trocar para acessorio batedor juntar os ovos e programar vel 5 15 seg, adicionar a farinha e a pimenta e programar vel 6 10 seg Juntar o bacalhau e programar vel 5 1 min

2. Colocar uma frigideira com óleo a aquecer e deitar colheradas que eu espalmo até acabar a mistura,