



Bolinhos de bacalhau



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 50ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico

 5ml de Gallo Piri-Piri Extra
Forte

- 250gr de bacalhau demolhado
- 500gr de batata
- 50gr de cebola picada
- 1 colher de chá de alho picado
- Ovo (1 un.)
- Gemas (2 un.)
- 100gr de maionese
- Sal e pimenta a gosto

1

Comece por cozer as batatas em água e sal, inteiras e com pele.

2

Depois de cozidas, deixe arrefecer, retire a pele e passe num passevite. Depois coloque-as numa taça larga.

3

Coza o bacalhau em água, escorra e retire as peles e espinhas. Desfie bem e reserve.

4

Faça um refogado com o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico, o alho e a cebola e junte às batatas.

5

De seguida, adicione o bacalhau, o ovo, as gemas e a salsa picada.

6

Envolva tudo muito bem, prove e retifique temperos.

7

Molde bolinhos e coloque num tabuleiro, com atenção para que não se juntem uns aos outros.

8

Leve ao congelador por 30 minutos. Depois deste tempo, já pode fritar os bolinhos de bacalhau.

Produtos utilizados



Clássico
Azeite Virgem Extra



Extra Forte
Piri-Piri com Azeite

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide