



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 Extra Virgem Clássico

5ml de Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

- 250gr de bacalhau dessalgado
- 500gr de batata
- 50gr de cebola picada
- 1 colher de chá de alho picado
- 1 ovo
- 2 gemas
- 100gr de maionese
- Sal e pimenta a gosto

1

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

2

Depois de cozidas, deixe esfriar, retire a pele e passe num escorredor. Depois coloque-as numa vasilha larga.

3

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

4

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

5

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

6

Envolva tudo muito bem, prove e corrija temperos.

7

Molde bolinhos e coloque numa bandeja, cuide 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.

9

Paralelamente misture a maionese com Gallo Pimenta com Azeite, e sirva com os bolinhos.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite de Oliva Extra Virgem



Pimenta À Base de Azeite

Gallo Original

Pimenta À Base de 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