

BOLINHOS DE BACALHAU
deliciosos da Da. Amanda

por Judite Manhão Branco

Ingredientes	Modo de Preparo
<p>500g de bacalhau do Porto demolhado, cozido e desfiado</p> <p>500g de batata</p> <p>1 colher de sopa de salsinha picada</p> <p>1/2 cebola picada finamente</p> <p>3 a 4 ovos (separar gemas das claras)</p> <p>1 colher de sopa de azeite de oliva extra virgem</p> <p>Sal (se for preciso), pimenta do reino, óleo para fritar</p>	<p>Cozem-se as batatas com a casca, descascam-se e passam-se no espremedor (purée).</p> <p>Numa tigel, junta-se a batata ao bacalhau, e acrescenta-se os outros ingredientes mais as GEMAS, ligando esta massa até obter uma consistência ideal.</p> <p>Batem-se as claras em neve e junta-se a metade destas claras à mistura acima (a quantidade de gemas e claras depende muito do tamanho destes e da qualidade da batata).</p> <p>Moldam-se os bolinhos com a ajuda de duas colheres e frita-se em óleo abundante e bem quente.</p>