

Bolinho de Bacalhau

Ingredientes:

- 500g de bacalhau salgado (em lascas ou postas)
- 500g de batata (ou uma quantidade que seja mais ou menos equivalente ao volume do bacalhau já hidratado)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 dentes de alho, bem amassado, picadinho
- 1/2 cebola pequena, bem picadinha
- 1/3 de xícara (ou mais, se desejar) de salsa, bem picadinha
- Pimenta do reino a gosto
- 1 pitada de noz moscada
- Sal a gosto
- 1 ovo
- Óleo para fritar (ou, se preferir, use só azeite de oliva, ou use metade de óleo vegetal com metade de azeite de oliva)

Modo de preparo:

1. Prepare o bacalhau para dessalgar. (Veja em "[Como dessalgar o bacalhau](#)").
2. Depois que o bacalhau estiver dessalgado e hidratado, coloque-o em uma panela com água fervente. Quando a água começar a ferver novamente, espere 1 minuto, retire do fogo e escorra a água. Reserve.
3. Cozinhe as batatas na água com sal até ficarem macias. Escorra a água, espere esfriar um pouco e depois amasse as batatas. Reserve.
4. Em uma frigideira pequena, adicione o azeite de oliva, o alho e a cebola e refogue um pouco até dourar. Reserve.
5. Em uma tigela grande, coloque o bacalhau e comece a despedaçar, esfregando porções entre as mãos para

desfiar.

6. Adicione a mistura de cebola e alho refogado. Misture tudo.
7. Acrescente a salsa, a pimenta do reino a gosto, a noz moscada e o ovo. Misture mais um pouco.
8. Acrescente as batatas amassadas e misture bem com uma colher de pau ou com as mãos. Prove um pouco para ver se está bom de sal, caso contrário, acrescente o sal a gosto.
9. Comece a modelar os bolinhos e vá colocando-os em um prato (ou travessa) grande.
10. Coloque o óleo (em quantidade suficiente para cobrir os bolinhos) na panela para esquentar.
11. Comece a fritar os bolinhos (2 a 3 minutos de cada lado ou até dourar os dois lados). Coloque os bolinhos em quantidades suficientes para que fiquem com uma certa distância entre eles.
12. Coloque os bolinhos prontos em um prato (ou travessa) grande forrado com papel toalha.

Rendimento: dependendo do tamanho, 30 a 40 unidades.

Obs1.: O bacalhau e as batatas devem estar morninhos ou frios quando for adicionar o ovo.

Obs2.: O gosto do bacalhau fica mais aprimorado com alho.

Obs3.: Se quiser preparar para congelar, faça da seguinte maneira: molde todos os bolinhos, coloque-os em uma bandeja e leve para o congelador até endurecer. Depois de endurecidos, coloque-os em um saco plástico e conserve no congelador para fritar quando desejar. Quando for fritar, coloque os bolinhos ainda congelados no óleo quente.

Obs4.: O verdadeiro bolinho de bacalhau não leva farinha de

trigo.