

# 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.

---

## Aperitivo de batata

Ingredientes:

- 8 batatas médias
- 2 claras de ovo
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de pimenta vermelha chilli em pó
- 1  $\frac{1}{2}$  colher de chá de cominho em pó
- 1  $\frac{1}{4}$  colher de chá de páprica
- 2 colheres de chá de tempero italiano (se não tiver tempero italiano, use orégano e tomilho).
- 1  $\frac{1}{4}$  colher de chá de sal
- Óleo vegetal ou azeite de oliva

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 220 C.
2. Em uma tigela pequena, misture os temperos e o sal. Reserve.
3. Em uma tigela grande, bata levemente as claras. Reserve.
4. Em seguida, descasque, lave e seque as batatas. Depois, corte cada batata em vários pedaços, tipo barrinhas (nem muito grossas e nem muito finas).
5. Mergulhe as batatas cortadas nas claras batidas para ficarem todas revestidas.
6. Salpique os temperos sobre as batatas e misture bem para ficarem revestidas.
7. Forre uma assadeira com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária e espalhe por cima uma boa quantidade de óleo vegetal ou azeite de oliva. (Se achar

melhor, use duas assadeiras)

8. Em seguida, coloque as batatas cortadas na assadeira e espalhe-as na mesma.
9. Asse por aproximadamente 40 minutos mas, para evitar que as batatas quebrem ou deformem, mova as batatas, usando uma espátula, em volta da assadeira a cada 5-7 minutos. (Opcional: Se enquanto assa, você achar que as batatas parecerem um pouco ressecadas, regue um pouco de óleo vegetal ou azeite de oliva por cima das batatas.)
10. Sirva ainda quente e salpique mais sal, se necessário.

Rendimento: 6 a 8 porções.

---

## Barrinhas de queijo empanadas

Ingredientes:

- Queijo mussarela em quantidade suficiente para 18 a 24 barrinhas
- 2/3 de xícara de farinha de trigo
- 2 ovos, batidos
- 2 colheres de sopa de água ou leite
- 1 xícara de farinha de rosca
- 1/2 xícara de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de salsa fresca ou seca, picada
- 1 colher de chá de alho em pó – opcional
- 1 colher de chá de sal
- Óleo suficiente para fritar

## Modo de preparo:

1. Corte a mussarela em vários pedaços, tipo barrinhas. Reserve.
2. Coloque a farinha de trigo em uma tigela. Reserve.
3. Em uma segunda tigela, junte aos ovos batidos a água (ou leite) e misture tudo. Reserve.
4. Em uma terceira tigela, misture a farinha de rosca, o queijo parmesão ralado, o alho em pó (opcional) e o sal. Reserve.
5. Passe cada barrinha de queijo na farinha de trigo, retire o excesso. Depois passe na mistura de ovo batido. Em seguida, passe na mistura de farinha de rosca. Coloque as barrinhas empanadas em uma bandeja ou prato grande. Repita este processo com todas as barrinhas até terminar.
6. Leve as barrinhas empanadas para congelar por pelo menos cinco a seis horas ou, se preferir, deixe congelar de um dia para o outro.
7. Coloque óleo suficiente em uma panela para aquecer. Retire as barrinhas do congelador e comece a fritar (por 2 minutos mais ou menos, ou até ficarem douradas) em pequenas quantidades por vez. Vire as barrinhas para que friteem por igual, mas não deixe por muito tempo porque o queijo pode começar a derreter e assim “vazar” muito no óleo.
8. Sirva como aperitivo e com o molho de sua preferência.

Rendimento: 18 a 24 barrinhas, depende do tamanho das barrinhas.

---

# Aperitivo de grão de bico

## Ingredientes:

- 3 xícaras de grãos de bico, cozidos na água e sal
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto
- Para temperar: curry em pó, pimenta do reino, pimenta vermelha em pó, salsa (fresca ou seca picada), coentro (fresco ou seco picado) a gosto

## Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno à temperatura média (180°C).
2. Coloque os grãos de bico, escorridos, em uma tigela.
3. Adicione o azeite de oliva, o sal a gosto (o suficiente para o aperitivo) e os temperos também a gosto. Misture tudo para que o tempero fique todo incorporado.
4. Espalhe os grãos de bico em uma ou duas assadeiras (depende do tamanho da assadeira para que os grãos fiquem bem espalhados em uma única camada) forradas com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária.
5. Leve ao forno por 15 minutos. Retire do forno e mexa os grãos na assadeira.
6. Leve ao forno novamente por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
7. Leve ao forno mais uma vez por 15 minutos. Retire do forno e mexa novamente os grãos.
8. Deixe esfriar e sirva como aperitivo.

Rendimento: 2 a 3 porções.

Obs1.: Veja [como cozinhar os grãos de bico](#) aqui no Mania de

Receita. Se quiser, use os grãos de bico enlatados, lavados e escorridos.

Obs2.: Se quiser os grãos mais torrinhos, leve ao forno mais uma vez por mais 15 minutos.

Obs3.: Use os temperos na quantidade do seu gosto e se quiser use outros temperos que possam incrementar mais o sabor.

---

## Bolinhos de batata e queijo

Ingredientes:

- 3/4 xícara de sobras de purê de batatas. Se não tiver sobras, faça um purê simples com os seguintes ingredientes: 2 batatas médias (lavadas e cortadas em pedaços grandes), 1 colher de sopa de manteiga, 1/4 de xícara (ou um pouco mais) de leite e sal a gosto.
- 3/4 xícara de farinha de trigo (e mais uma quantidade extra para enfarinhar a superfície lisa)
- 1/2 xícara de queijo (mussarela, tipo lanche, cheddar ou uma mistura dos mesmos), ralado no ralo grosso (e mais uma quantidade extra para espalhar por cima de cada bolinho)
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga gelada, cortada em pedaços para facilitar quando misturar

- 1 ovo (não precisa estar na temperatura ambiente), batido
- 1/3 xícara de leite gelado (e mais uma quantidade extra para pincelar o topo dos bolinhos)
- Manteiga e farinha de trigo para usar na assadeira

#### Modo de preparo:

1. Se não tiver sobras de purê de batatas, faça um purê simples seguindo as instruções a seguir. Coloque os pedaços de batatas em uma panela, cubra com água e coloque sal a gosto. Leve para ferver até que as batatas fiquem macias. Escorra a água, transfira as batatas para um refratário, adicione a manteiga, o leite e o sal. Enquanto as batatas ainda estão quentes, amasse as batatas com um machucador de batata até que fique uma mistura mais homogênea. Deixe esfriar totalmente.
2. Prepare uma assadeira untada com manteiga e farinha de trigo, ou use um pedaço de papel manteiga ou vegetal (próprio para culinária) sobre a assadeira.
3. Preaqueça o forno a uma temperatura média de 180°C.
4. Em uma tigela grande, adicione a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o açúcar. Misture tudo com uma colher.
5. Adicione a manteiga gelada em pedaços. Misture tudo com as mãos tentando espedaçar os pedaços de manteiga gelada.
6. Adicione a quantidade de purê de batata solicitada nesta receita e misture tudo com um garfo ou as mãos para ir soltando os pedaços do purê, até um ponto em que ainda fique uma mistura granulada.
7. Adicione o queijo ralado e misture tudo com uma colher para distribuir o queijo igualmente.
8. Faça um buraco no centro da mistura e adicione o ovo batido e o leite gelado. Misture tudo com uma colher movendo a mistura nas extremidades para o centro. O segredo desta receita é trabalhar com a massa o mínimo



possível para não alterar muito a temperatura dos ingredientes gelados.

9. Vire a mistura em uma superfície lisa e enfarinhada. Espalhe a mistura na superfície pressionando para os lados com as mãos e a ajuda de mais um pouco de farinha por cima (pois a massa fica grudenta).
10. Agora comece a cortar os bolinhos com um cortador redondo de biscoitos ou usando um copo.
11. Espalhe os bolinhos na assadeira previamente preparada. Pincele o topo dos bolinhos com leite e espalhe um pouco do resto do queijo ralado em cima de cada bolinho.
12. Leve ao forno para assar por 15 a 20 minutos, ou até que fiquem dourados.
13. Sirva imediatamente.

Rendimento: 8 a 10 bolinhos.

Obs1.: A espessura que a massa deve ter ao ser espalhada na superfície é de 1cm ou mais. Lembre que esta quantidade de massa é para 8 a 10 bolinhos e que, após cortar os bolinhos, você junta o resto novamente para cortar mais e assim por diante até terminar a massa. Então tente calcular de acordo com o tamanho dos bolinhos.

Obs2.: Sugestão para servir: corte o bolinho ao meio, passe manteiga em cada lado e faça um sanduiche colocando ovo frito e uma fatia de presunto como recheio. Eles são óimos no café da manhã. Podem também ser servidos para acompanhar uma sopa.

Obs3.: Use o restante do purê de batatas que sobrar como quiser. Na verdade esta receita é própria para fazer com

sobras de purê de batatas.

---

## Barrinhas de alho

Ingredientes:

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1/8 de xícara de açúcar branco
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de alho em pó (opcional)
- 1 xícara de água morna
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 a 3 dentes de alho, picados
- 1 colher de sopa de salsa, picada
- Queijo parmesão a gosto para polvilhar
- Manteiga para untar e farinha de trigo (ou farinha de milho) para enfarinhar assadeira

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno à temperatura de 180° a 200°C.
2. Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o açúcar, o sal e o alho em pó. Adicione a água e mexa tudo até que a massa seja formada.
3. Trabalhe com a massa o suficiente e depois abra a mesma com um rolo para que fique num formato retangular. Transfira a massa para uma forma retangular, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de trigo (ou farinha de milho).

4. Em uma panela pequena, derreta a manteiga e junte o alho e a salsa. Misture tudo. Pincele toda a superfície da massa com a mistura. Corte a massa uma vez no sentido do comprimento e depois corte no outro sentido em vários pedaços finos formando várias barrinhas (um total de mais ou menos 20 barrinhas, sendo 10 de cada lado).
5. Polvilhe toda a superfície da massa com queijo parmesão e leve ao forno por 10 a 15 minutos ou até que as barrinhas fiquem douradas.
6. Retire do forno e, se desejar, pincele levemente com um pouco mais de manteiga derretida.
7. Sirva com molho de tomate, molho de pimenta ou outro molho de sua preferência.

Rendimento: 20 barrinhas.

---

## Salsichas pegajosas

Ingredientes:

- 30 unidades de mini-salsichas ou 16 unidades de salsichas de tamanho normal
- 3 colheres de sopa geléia de laranja, com ou sem casca
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de molho de soja
- Papel vegetal (ou manteiga) próprio para culinária para forrar assadeira

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno em 180 a 200° C.
2. Em uma panela grande, adicione a geléia, o mel, o suco de limão e o molho de soja. Aqueça em fogo baixo até que a geléia e o mel derretam.
3. Desligue o fogo, junte as salsichas e misture tudo delicadamente, certificando-se que todas as salsichas estejam revestidas.
4. Transfira as salsichas para uma assadeira, previamente forrada com papel vegetal (ou manteiga) próprio para culinária. Leve ao forno e deixe assar por 20 a 25 minutos, sendo que na metade deste tempo deve-se dar uma mexida.
5. Assim que estiverem com uma aparência “dourada”, estão prontas para servir.

Rendimento: 4 a 5 porções.

---

## Chips de batata assada

Ingredientes:

- 3 batatas grandes
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.

2. Lave bem as batatas, depois descasque (se quiser, pode deixar a casca) e fatie em fatias bem finas.
3. Coloque as fatias de molho na água por 30 minutos a 1 hora. Depois escorra e deixe secar bem.
4. Em uma tigela grande, misture as fatias de batata com o azeite de oliva e o sal.
5. Forre uma a duas assadeiras com papel alumínio (ou papel manteiga ou vegetal, próprio para culinária) e espalhe as fatias de batatas por cima, em uma camada.
6. Leve ao forno para assar por 15 minutos, ou até dourar.
7. Retire do forno e transfira as batatas para uma espécie de grelha para esfriar um pouco.
8. Tempere com mais sal, se desejar.

Rendimento: 4 porções.

---

## Salsichas empanadas no espeto

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de milho amarela
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1/4 de xícara de açúcar
- 4 colheres de chá de fermento em pó
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 ovo
- 1 xícara de leite
- 18 salsichas (pode ser de carne ou de frango)
- 16 espetos de madeira
- Óleo para fritar

## Modo de preparo:

1. Em uma tigela, coloque a farinha de milho, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento e o sal. Misture tudo usando uma colher grande (pode ser de pau) ou um misturador de arame.
2. Junte o ovo e o leite e misture mais até que fique uma massa homogênea.
3. Despeje a massa em uma jarra alta (que pareça um copo grande) e leve para refrigerar pelo tempo que for necessário pois a massa fria grudará melhor nas salsichas.
4. Pré-aqueça o óleo em uma panela funda e em fogo médio. (Se quiser, use uma frigideira para fritar, pois assim as salsichas e os espetos ficarão todos mergulhados no óleo mas, nesse caso, deve-se ir virando as salsichas para fritar por inteiro.)
5. Use papel toalha para secar as salsichas pois assim a massa adere melhor. Insira um espeto de madeira em cada salsicha.
6. Retire a massa da geladeira. Segurando pelo espeto, mergulhe uma salsicha de cada vez dentro da massa até ficar bem revestida e vá colocando no óleo.
7. Frite 2 a 4 salsichas de cada vez por cerca de 3 minutos ou até que fiquem levemente douradas.
8. Escorra em um prato grande ou bandeja forrada com papel toalha.
9. Sirva quente com catchup, mostarda ou outro molho de sua preferência.

Rendimento: 16 unidades.

---

# Tomates verdes e vermelhos fritos

## Ingredientes:

- 2 tomates médios verdes e 2 tomates médios vermelhos, lavados e secos
- 1 xícara de farinha de trigo (comum ou com fermento)
- 2 ovos bem batidos
- Sal a gosto
- Pimenta do reino moída a gosto
- 1 xícara de farinha de rosca (pão)
- 1 xícara de migalhas de biscoito cream cracker (triture os biscoitos para ficarem como a farinha de rosca, mas nem tão miúdos – pode usar outro tipo de biscoito salgado temperado)
- Opcional: pimenta vermelha em pó para polvilhar bem de leve
- Óleo vegetal para fritar
- Alface americana ou comum, para forrar o prato que vai servir

## Modo de preparo:

1. Corte os tomates verdes e vermelhos em fatias de mais ou menos de 1cm (não precisa retirar as sementes). Reserve.
2. Espalhe a farinha de trigo em um prato e reserve.
3. Coloque os ovos batidos em uma tigela e tempere com sal e pimenta do reino moída. Reserve.
4. Em outro prato, misture a farinha de rosca (pão) e as migalhas de biscoito cream cracker. Reserve.
5. Para empanar as fatias de tomate, comece mergulhando uma

fatia de tomate na farinha de trigo para revestir, depois mergulhe nos ovos temperados batidos e, finalmente, empane na mistura de farinha de rosca com migalhas de biscoito. Coloque a fatia de tomate empanada em uma bandeja. Repita o mesmo procedimento até que todas as fatias de tomate estejam igualmente empanadas.

6. Polvilhe levemente os tomates com pimenta vermelha em pó, se desejar.
7. Aqueça o óleo (180°C) em uma panela para começar a fritar.
8. Coloque, delicadamente, cerca de 4 fatias de tomate de cada vez na panela com óleo quente e frite até que as fatias fiquem levemente douradas nos dois lados.
9. Retire do óleo e coloque sobre um prato grande raso coberto com papel toalha para escorrer. Continue até que todas as fatias de tomate estejam fritas e escorridas.
10. Forre uma travessa com alface e coloque os tomates fritos por cima.

Rendimento: 4 porções.

Obs1.: sirva com maionese, molho rosê, molho tártaro ou outro molho de sua preferência.

Obs2.: se quiser, substitua as migalhas de biscoito por farinha de rosca (pão), ou seja, dobre a quantidade de farinha de rosca (pão).