



# 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 escurredor. 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.

### Produtos utilizados



*Clássico*

Azeite de Oliva Extra Virgem



*Pimenta À Base de Azeite*

*Gallo Original*

Pimenta À Base de Azeite

### Veja também

---

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*

---

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Tataki de atum com molho picante*

---

Entradas e Petiscos Médio Fácil

*Vol au vents de cogumelos com balsâmico*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide