

Pataniscas de bacalhau

Ingredientes

Receita para 6 pessoas

500 g de bacalhau • 300 g de farinha • 1 cebola média • ¼ de ramo de salsa
• 3 ovos • Pimenta • 2 copos de água fria • Meio litro de óleo para fritos • 2 limões

Preparação

Demolhar o bacalhau em água fria durante 12 h, renovando várias vezes a água.

Desfiar delicadamente o bacalhau e guardar.

Triturar o bacalhau com a cebola e a salsa no Cúter.

Misturar a farinha com a água e os ovos, de modo a obter uma massa homogénea. Acrescentar o bacalhau e retificar o tempero.

Com duas colheres, modelar os pastéis da preparação e fritá-los no óleo a 180° até ganharem cor.

Servir bem quente com quartos de limão.

Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa
R3



Cúter de mesa
R4



Cúter de mesa
R5 Plus