

## Pastéis de bacalhau I



Ingredientes: 400 grama de bacalhau  
350 grama de batatas  
1 load de louro  
2 unidade de cebolas (pequenas)  
2 unidade de dentes de alho  
1 molho de salsa  
1 molho de hortelã  
3 unidade de ovos  
1 colher de chá de paprica  
0 totaste de sal  
0 totaste de pimenta  
0 totaste de óleo vegetal

### Instruções de preparação:

Demolhe o bacalhau com a pele para baixo, durante 24 horas tendo o cuidado de mudar a água. Coza as batatas com casca e sal. Quando as batatas estiverem cozidas retire-lhes a pele e reduza-as a puré. Coza o bacalhau com uma folha de louro durante 15 minutos, em lume brando. Descasque as cebolas e o alho e pique-os. Corte finamente a salsa e a hortelã. Bata os ovos. Escorra o bacalhau e limpe-o de peles e espinhas. Desfie-o e misture com o puré das batata, as cebolas, o alho, a salsa e a hortelã. tempere com sal, pimenta e paprica e junte os ovos batidos. Aqueça o óleo a 180°. Use duas colheres de sopa para fritar pequenas porções de massa de cada vez. Deixe fritar por poucos minutos e escorra os pastéis sobre papel absorvente.

Sugestões Adicionais: