

Pasteis de Bacalhau



Ingredientes: 300 grama de bacalhau
1 molho de salsa fresca e picada (pequeno)
2 unidade de ovos
0 unidade de cebola (picada) (média)
500 grama de batatas (descascadas)
0 totaste de sal
0 totaste de pimenta

Instruções de preparação:

Coloque o bacalhau a cozer com as batatas. Depois de cozidos, retire o bacalhau para um prato e coloque as batatas a escorrerem num passador de rede. Retire as peles e as espinhas ao bacalhau. Coloque o bacalhau no centro de um pano de cozinha, junte as quatro pontas do pano com uma mão e com a palma da outra mão esfregue o pano no sitio em que está o bacalhau, como se estivesse a lavar roupa. Este processo vai fazer com que o bacalhau fique finamente desfiado. Passe as batatas escorridas pelo passe-vite. Junte todos os ingredientes numa tigela mexendo muito bem (o bacalhau desfiado, a batata passada, a salsa e a cebola picadas, e dois ovos batidos) rectifica-se o sal e adiciona-se pimenta a gosto. Com duas colheres de sopa moldam-se os pasteis que se fritam em óleo bem quente.

Sugestões Adicionais: