



Pastéis de Bacalhau Caseiros

Blue · 05/12/2024



Tempo de preparação

60 min

Dificuldade

Moderado

Porções

4 pessoas - 6 pessoas

Description

Ingredientes

- 600 gr de batatas
- 2 postas de bacalhau
- 1 ramo de salsa
- 1 cebola
- 2 ovos
- Sal qb
- Azeite ou óleo para fritar

Instruções

1. Descasque e lave as batatas cortando-as ao meio se forem grandes e reserve.
2. Num tacho coloque as batatas e por cima as postas de bacalhau. Cubra com água e leve ao lume para cozer.
3. Quando levantar fervura retire o bacalhau e deixe as batatas continuarem a cozer.
4. Enquanto as batatas cozem pique finamente a cebola e a salsa. Elimine a pele e as espinhas do bacalhau e desfie-o em fios utilizando um pano de cozinha.
5. Verifique se as batatas estão cozidas. Se estiverem retire do lume escorra a água e reduza-as a puré.
6. Numa taça coloque o bacalhau desfiado o puré de batata a cebola e a salsa picadas.
7. Bata os ovos e junte ao preparado anterior misturando muito bem. Tempere com sal.
8. A mistura deve estar macia mas não demasiado compacta nem demasiado mole. Se uma colher ou espátula conseguir ficar de pé na mistura é porque está com a consistência correta.
9. Molde os pastéis com duas colheres de sopa e frite-os em óleo quente com o lume brando até ficarem dourados e escorra-os sobre papel absorvente antes de servir.
10. Sirva acompanhados de arroz e salada.
11. NOTA: se a mistura estiver muito compacta poderá acrescentar mais um ovo.
12. BOM APETITE!