



BOLINHOS DE BACALHAU

(croquettes de morue)

Ingédients

 <p>500g de morue (dessalée et cuite)</p>	 <p>500g de pommes de terre épluchées et cuites</p>	 <p>de l'huile</p>
 <p>du persil</p>	 <p>poivre et sel</p>	 <p>2 oeufs</p>

Ustensiles

 <p>un saladier</p>	 <p>une friteuse</p>	 <p>un plat</p>	
 <p>de l'essuie-tout</p>	 <p>deux cuillères à soupe</p>	 <p>une fourchette</p>	 <p>des ciseaux</p>

Recette (receita)

Etape 1 : Préparer le poisson

- Dessaler la morue.
- Désarêter la morue.
- Faire cuire la morue.

Etape 2 : Préparer les pommes de terre

- Laver les pommes de terre.
- Eplucher les pommes de terre.
- Faire cuire les pommes de terre.

Etape 3 : Préparer les bolinhos

- Effiloche la morue.
- Ecraser les pommes de terre.
- Ciseler le persil.
- Mélanger la morue, les pommes de terre et le persil.
- Ajouter les deux œufs et mélanger à nouveau.
- Assaisonner.
- Former les bolinhos avec les cuillères ou avec ses mains.

Etape 4 : faire cuire les bolinhos

- Plonger les bolinhos dans l'huile de la friteuse.
- Sortir les bolinhos de la friteuse et les faire égoutter sur le papier essuie-tout.

Etape 5 : Bon appétit / Bom apetito