

PASTEIS DE BACALHAU

INGREDIENTES PARA 32 PASTEIS

600g de bacalhau demolhado
800g de batata
Entre 3 a 4 ovos
1 cebola bem picada
2 dentes de alho picados
1 dl de azeite
Salsa picada q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.
Sal grosso q.b.
Azeite q.b.
Óleo para fritar

PREPARAÇÃO

Coza as batatas em água temperada com sal durante 30 minutos.
Em outra panela com água, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos.
Depois do bacalhau cozido, retire-o para um prato e deixe arrefecer.
Depois de frio, limpe o bacalhau de espinhas e peles e desfie-o.
Numa frigideira, leve ao lume o azeite a cebola e os alhos, deixe refogar ligeiramente, apenas para alourar sem queimar.
Passado 10 minutos, já com a cebola refogada, junte o bacalhau e deixe refogar lentamente, até o bacalhau ficar totalmente desfiado.
Mexe de vez em quando, para ajudar o bacalhau a desfiar.
Passado 5 minutos, com o bacalhau refogado e desfeito, apague o lume.
Depois de cozidas, retire as batatas e faça puré das batatas.
Junte o bacalhau e a salsa ao puré, tempere com pimenta e com noz-moscada e misture tudo muito bem.
Junte um ovo de cada vez ao bacalhau e mexa tudo muito bem.
Esta massa deve ficar bem ligada e consistente para que os pastéis não fiquem moles
Passe 2 colheres por azeite e retire uma colher de massa, passe a massa de colher em colher até ficar no formato do pastel de bacalhau.
Frite em óleo bem quente.
Vire os pastéis para fritar de ambos os lados.
Depois de fritos, coloque num prato com papel absorvente e estão prontos a servir.

Custo: 9.00 € ; Custo por pastel: 0.28 €

<http://www.saborintenso.com/f21/pasteis-bacalhau-742/>