

# Pataniscas de Bacalhau

## Prato típico

### INGREDIENTES

600 gr bacalhau Lugrade  
4 ovos  
50 gr farinha  
1 cebola  
salsa  
óleo  
sal  
pimenta



### PREPARAÇÃO

Demolhe o bacalhau, escalde, retire peles e espinhas e lasque-o.

Faça o polme juntando os ovos com a farinha até obter um creme, se necessário, acrescente um pouco da água onde cozeu o bacalhau.

Adicione o bacalhau, a cebola e salsa picadas, tempere a gosto e envolva muito bem.

Com a ajuda de uma colher retire porções do preparado e frite em óleo bem quente, de ambos os lados, até ficarem douradas.



Alberto Moreira  
+ 351 935 626 736  
a.t.moreira.email@sapo.pt