



Receita de Bolinho de peixe judaico

Por Chef Mirian Marcatti



Foto: Chef Mirian Marcatti

Ingredientes

- 1 e 1/2kg de filé de peixe (robalo, tainha e pescada misturados)
- 2 xícaras (chá) de cebola picada
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 1/2 xícara (chá) de água fria
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

- 3 OVOS
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 tablete de caldo de peixe
- 1 cenoura média descascada cortada em rodela
- Sal a gosto

Modo de preparo

- Em um liquidificador, triture o peixe e a cebola.
- Coloque esta mistura em uma tigela, acrescente o sal, a pimenta-do-reino, a água, a farinha, os ovos e misture com as mãos.
- Caso seja necessário, acrescente mais água para dar liga, mas não deixe que a massa fique muito mole.
- Faça bolinhos com o auxílio de 2 colheres (sopa), deixando-os com formato ovalado.
- Reserve.
- Em uma panela, dissolva o caldo de peixe na água, acrescente a cenoura, o sal e deixe no fogo médio por 10 minutos ou até levantar fervura.
- Coloque os bolinhos na água e deixe-os cozinhar por cerca de 20 minutos.

- Retire os bolinhos com uma escumadeira e sirva-os quente ou frio.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 50 minutos

Calorias: 161por porção

 **Salgados**