

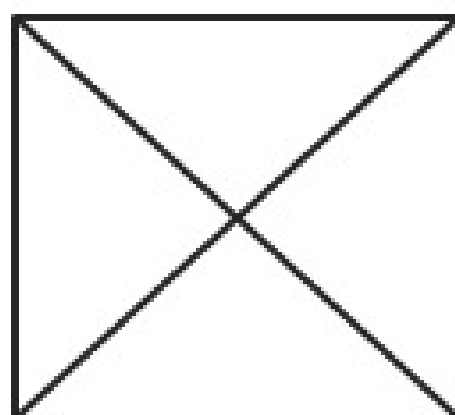
Tipo

[Entrada](#)
[Principal](#)
[Sobremesa](#)

Cozinha

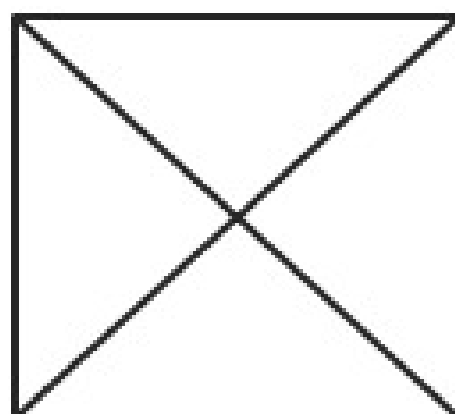
[Mineira](#)
[Italiana](#)
[Mexicana](#)

Últimas Receitas



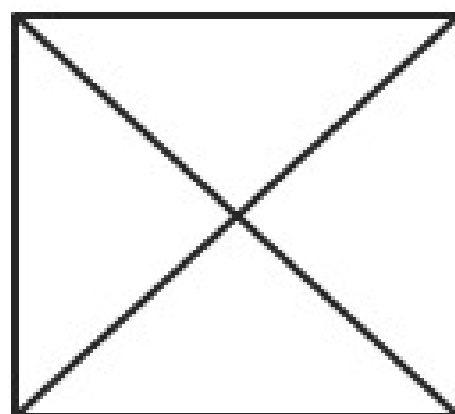
[Bolinho de Bacalhau](#)

Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio



[Bolinho de Bacalhau](#)

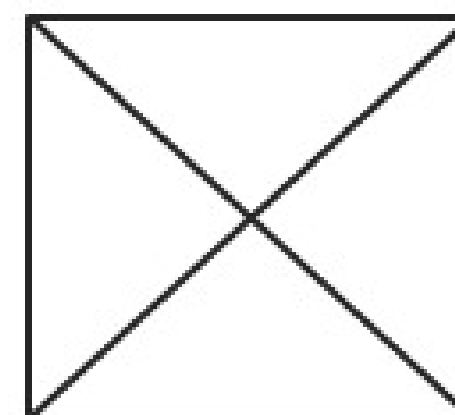
Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio



[Bolinho de Bacalhau](#)

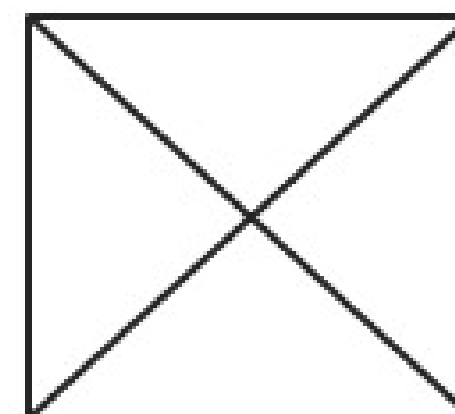
Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio

Favoritas dos Usuários



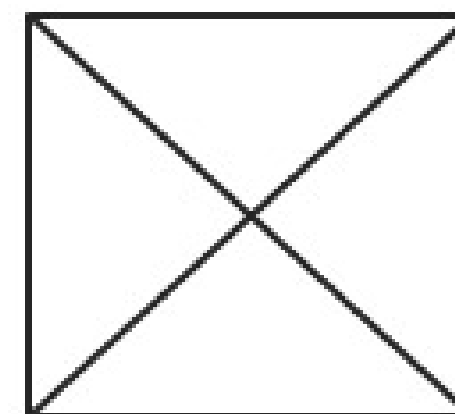
[Bolinho de Bacalhau](#)

Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio



[Bolinho de Bacalhau](#)

Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio



[Bolinho de Bacalhau](#)

Tipo: Entrada
Cozinha:
Portuguesa
Dificuldade: Médio

Tipo

[Entrada](#)
[Principal](#)
[Sobremesa](#)

Cozinha

[Mineira](#)
[Italiana](#)
[Mexicana](#)

Bolinho de Bacalhau

Enviado por: [Marcele Almeida](#)

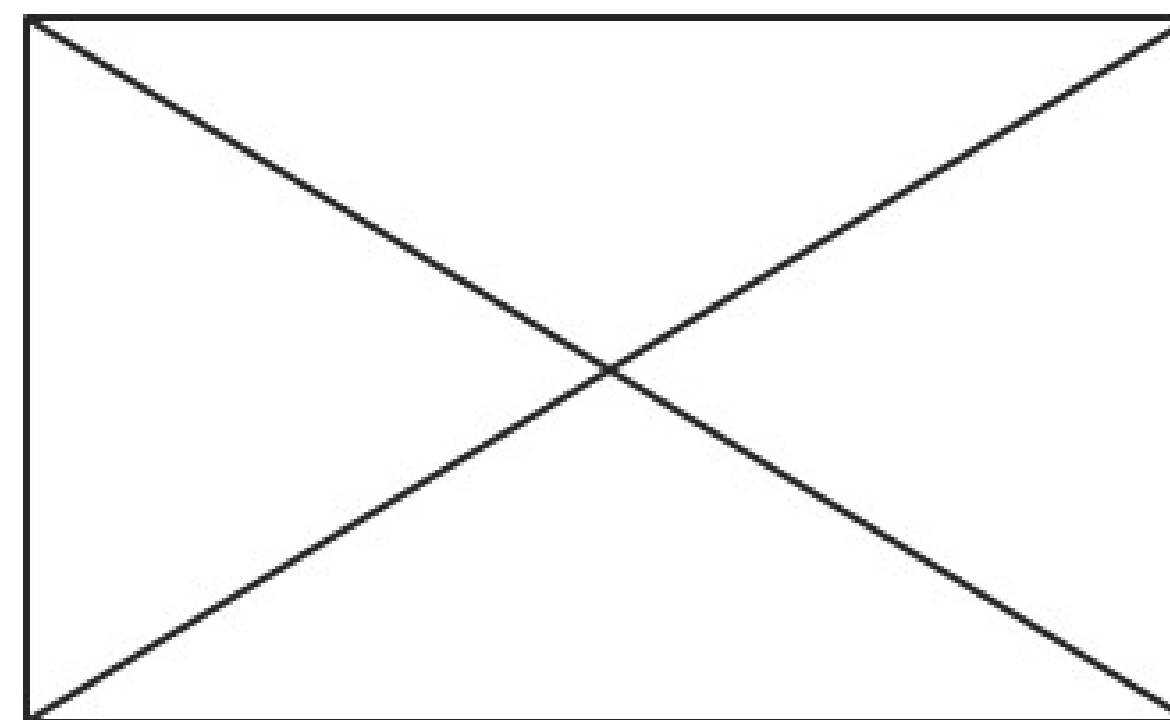
Tipo: Entrada

Cozinha: Portuguesa

Serve: 6 pessoas

Tempo de preparo: 45 minutos

Dificuldade: Médio



Ingredientes:

500 gramas de bacalhau
500 gramas de batata
1 ovo
Salsa e cebolinha
2 colheres de sopa de farinha
5 colheres de azeite
Sal

Preparo:

Dessalgar o bacalhau, cozinhá-lo e desfiar, reserve o para esfriar
Cozinhe as batatas e amasse-as, faça um purê, espere esfriar
Em seguida misture o purê com o bacalhau desfiado, acrescente os outros ingredientes, (salsa e cebolinha, alho, azeite e a farinha de rosca), sempre misturando bem
Prove o sal, se for necessário coloque um pouco para temperar
Faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente



[Salvar como Favorita](#)



[Enviar por Email](#)

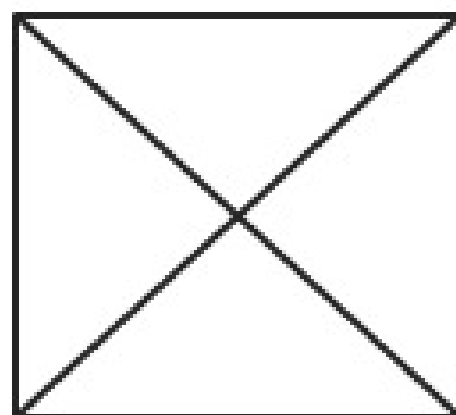
Tipo

[Entrada](#)
[Principal](#)
[Sobremesa](#)

Cozinha

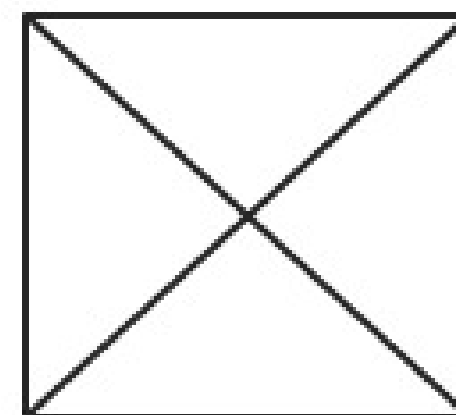
[Mineira](#)
[Italiana](#)
[Mexicana](#)

Receitas filtradas por tipo: Principal



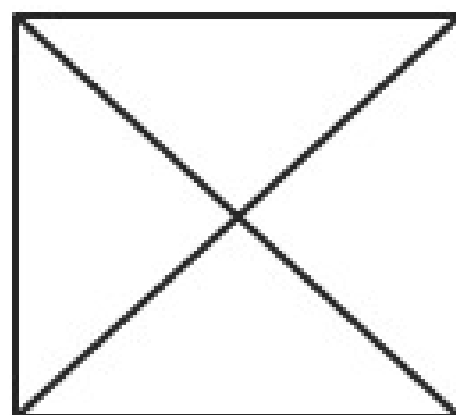
[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



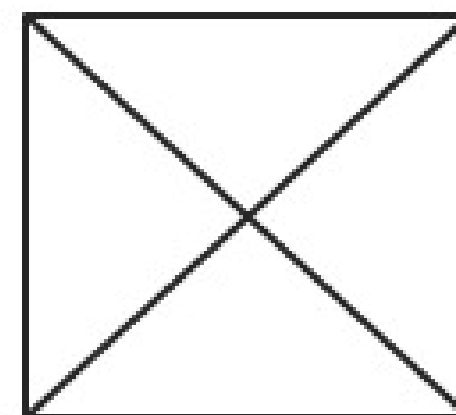
[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil

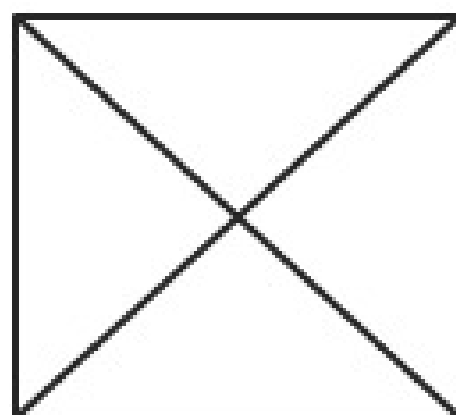
Tipo

[Entrada](#)
[Principal](#)
[Sobremesa](#)

Cozinha

[Mineira](#)
[Italiana](#)
[Mexicana](#)

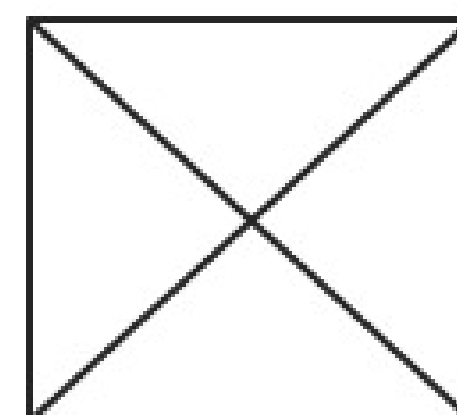
Minhas Receitas



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil

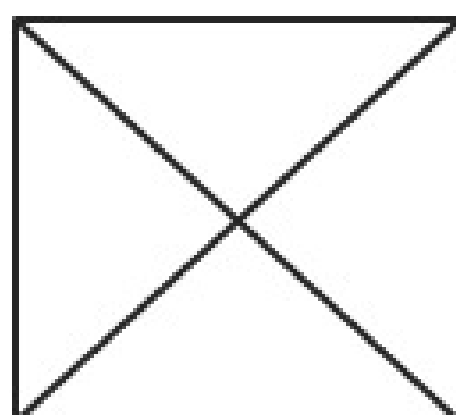
[Editar](#) | [Remover](#)



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil

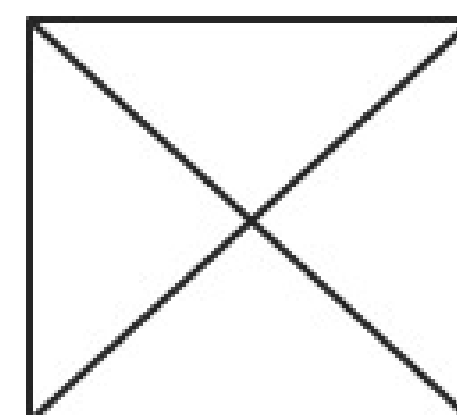
[Editar](#) | [Remover](#)



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil

[Editar](#) | [Remover](#)



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil

[Editar](#) | [Remover](#)

Tipo

[Entrada](#)
[Principal](#)
[Sobremesa](#)

Cozinha

[Mineira](#)
[Italiana](#)
[Mexicana](#)

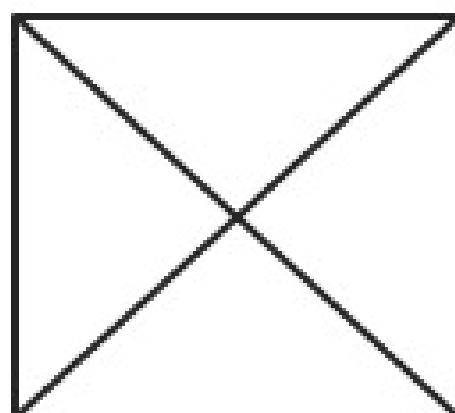
Perfil de Marcele Almeida

marcele@socialrecipes.com

São Paulo, SP

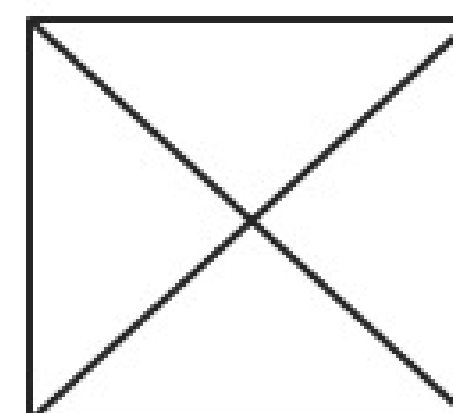
[Facebook](#) [Twitter](#)

Receitas de Marcele Almeida



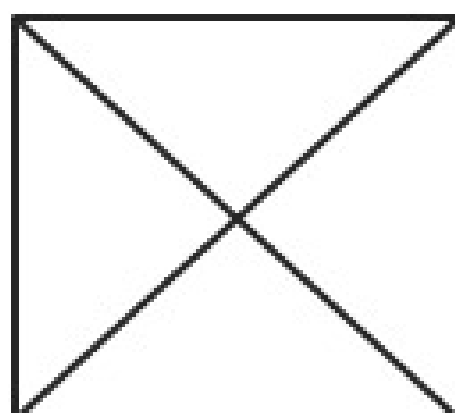
[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



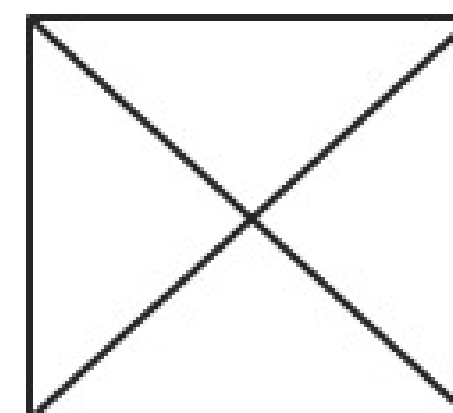
[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil



[Contra Filé ao Alho](#)

Tipo: Principal
Cozinha: Brasileira
Dificuldade: Fácil