

Porto Bolinho de Bacalhau

Toplam 1500 dk Hazırlama 135 dk · Pişirme 40 dk 8 kişilik Orta ~260 kcal Açılış 14/10

Bolinho de bacalhau, tuzlu morina, patates, yumurta, soğan ve maydanozu oval köfteler halinde kızırtan Portekiz aperiifiidir.

Malzemeler

- 500 gr Tuzlu morina
- 600 gr Patates
- 3 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 3 su bardağı Sıyağ

Yapılı

1. Tuzlu morinayı 24 saat suda bekletin, suyu 4 kez değiştirin.
2. Patatesleri kabuklu halde 25 dakika haşlayın.
3. Morinayı 10 dakika suda haşlayın ve kızırtın.
4. Patatesleri soyup ezin, morinayı lif lif ayırın.
5. Kuru soğan ve maydanozu çok ince doğrayın.
6. Patates, morina, yumurta, kuru soğan, maydanoz ve karabiberi karıştırın.
7. İki kaşık oval köfteler şekillendirin, sıyağda 4-5 dakika altın renk alana kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

Morinayı kurulamak için yağda dağılmayan içi lifli ve dışı köfteler verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi, yeşil salata ve zeytinle sıcak da sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta