

BOLINHO DE PEIXE

INGREDIENTES

- 250g de peixe (rabo, carcaça e cabeça)
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de sal
- 1 xícara de arroz cozido
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara de farinha de rosca
- Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha média, colocar o peixe, ½ colher de sal e deixar marinar por 1 hora. Transferir o peixe para uma panela com tempero e colocar água e deixar cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Colocar o peixe em uma tigela, juntar com o arroz e amassar até obter uma pasta. Acrescentar a gema, o óleo, farinha de trigo e o que sobrou do sal. Com 2 colheres de sopa fazer bolinhas e passar na farinha de rosca, depois fritar em óleo quente por 3 minutos ou até dourar.