Peixe

PATANISCAS DE BACALHAU

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- PARA 22 UNIDADES:
- 2 OVOS
- 6 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 120G DE FARINHA COM FERMENTO
- 250G DE BACALHAU
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 25ML DE ÁGUA DE COZER O BACALHAU
- 1/2 CEBOLA
- 4 ALHOS
- SALSA E PIMENTAS
- MISTURA PARA PINCELAR DE AZEITE, ALHO E PIMENTÃO EM PÓ
- PAPEL VEGETAL

CONFEÇÃO

1. Cozer previamente o bacalhau durante 5 min com 2 folhas de louro e desfiar.
2. Picar a cebola, os alhos e a salsa.
3. Bater os ovos e misturar todos os restantes ingredientes.
4. No cesto da Actifry, colocar papel vegetal pincelado com azeite, e transferir pequenas porções da mistura preparada e cozinhar durante 3 min de cada lado. Ao virar, pincelar as pataniscas com a mistura de azeite, alho e pimentão para ficar com um aspeto ainda mais douradinho.