



Bolinhos de bacalhau

Ingrédients

- Morue 400 grammes
- Pomme de terre 400 grammes
- 1 Oignon
- 2 Œufs
- 2 Gousses d'ail
- Persil 2 cuillères à soupe
- Sel selon votre goût
- Poivre selon votre goût
- Huile de friture 1 litre

Préparation

1. Commencer par plonger la morue dans de l'eau pendant 24-48 heures, afin de la dessaler. On peut aussi utiliser de la morue surgelée, prête à cuisiner
2. Faire cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau bouillante. Une fois cuites, les mettre de côté
3. Faire bouillir la morue dans l'eau pendant 10 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir pendant quelques minutes. Retirer les arêtes et la peau puis mettre la morue dans un torchon propre. Rabattre les coins afin de former une boule, puis la presser pour extraire tout l'excédent d'eau
4. Écraser les pommes de terre. Hacher finement l'oignon, les gousses d'ail (facultatif) et le persil. Battre les oeufs
5. Mélanger ensemble tous les ingrédients, la morue, les pommes de terre, l'oignon, les gousses d'ail, le persil et les oeufs. On obtient une pâte épaisse et régulière. Saler et poivrer selon votre goût.
6. Former à la main, ou avec 2 cuillères à soupe, des boules d'environ 5cm de diamètre
7. Faire frire ces croquettes dans une poêle avec 5 cm d'huile, en en mettant seulement quelques unes à la fois. Les retirer lorsqu'elles sont bien dorées