

Bolinho de garoupa

Ótimo para receber seus convidados no verão!



Ingredientes:

- 300 gr. de garoupa;
- 300 g de batata;
- 1 celoba picada;
- 1 colher de azeite;
- 2 ovo;

- 3 colheres de trigo;
- Cheiro verde e pimenta do reino a gosto;
- Óleo para fritar;
- Farinha de rosca (ou panko) para empanar.

Modo de fazer:

Faça um caldo de peixe com as partes menos nobres da garoupa – postas mais finas, rabo e cabeça (fica bem saboroso e pode ser utilizado para fazer molhos reduzidos ou para risotos de frutos do mar).

Para o caldo: Refogue a cebola, tomate com azeite e coloque o peixe e deixe refogar por alguns minutos, adicione água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar o peixe por uns 10 minutos. Separe o peixe e desfie; Coe o caldo e cozinhe a batata em cubos neste caldo, depois de cozida tire do caldo e deixe esfriar e amasse-as, adicione um ovo, a garoupa desfiada e um pouco de farinha de trigo (até dar o ponto da massa). Faça bolinha, passe no ovo batido e na farinha de rosca ou panko e frite em óleo bem quente.



[Clique para ampliar](#)

Sirva com molho de pimenta!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$