

BOLINHOS DE BACALHAU



Bacalhau é o nome comum para os peixes do gênero **Gadus** , pertencente à família Gadidae. Seu nome tem origem no latim bacallaureu. Atualmente encontra-se em vias de extinção devido ao crescente consumo do mesmo.

São cinco os peixes transformados em bacalhau

- **Cod Gadus Morhua:** o bacalhau do Atlântico Norte, o legítimo bacalhau
- **Saithe**
- **Ling**
- **Zarbo**
- **Cod Gadus Macrocephalus:** o bacalhau do Pacífico ou do Alaska.



O **Cod Gadus Morhua** é o Legítimo Bacalhau. É pescado no Atlântico Norte e considerado o mais nobre bacalhau. Normalmente, é o maior, o mais largo e com postas mais altas. Tem coloração palha e uniforme quando salgado e seco; quando cozido, desfaz-se em lascas claras e tenras, de sabor inconfundível e sublime.

Todos os 5 tipos são classificados em 3 categorias:

Imperial: É a melhor classificação. Significa que o bacalhau está bem cortado, bem escovado e bem curado. O Porto Imperial é exemplo do melhor dos melhores;

Universal: Classificação que identifica o bacalhau que apresenta pequenos defeitos, que não chegam a comprometer sua qualidade, visto que o paladar é o mesmo do Imperial;

Popular: É o bacalhau que apresenta manchas e do qual faltam pequenos pedaços, extirpados pelo arpão na hora da pesca.

O hábito brasileiro de saborear bacalhau é herança da colonização portuguesa, que começou a se disseminar a partir do descobrimento do Brasil. Mas somente com a chegada da corte portuguesa e dos comerciantes lusos no país, no início do século XIX, que o consumo do pescado foi impulsionado e difundido entre a população.

No mesmo período, o Brasil estreita os laços comerciais com a Noruega e começa a importar o Bacalhau: a primeira exportação oficial do produto aconteceu em 1843. Hoje cerca de 95 por cento do bacalhau consumido no Brasil tem sua origem na Noruega.

O alimento hoje esta muito associado a cultura e aos hábitos brasileiros, oferecido em restaurantes nobres, em diversas receitas e servidos em bares e botequins na forma de bolinhos de bacalhau.

RECEITAS DE BOLINHOS DE BACALHAU



BOLINHOS DE BACALHAU - 1

INGREDIENTES:

250 g de bacalhau
250 g de batata
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 cebola, picada
2 dentes de alho, picados
3 colheres (sopa) de azeite
1 xícara (chá) de farinha de rosca
½ xícara (chá) de salsa, picada
1 l de óleo
papel toalha, o quanto baste
sal e pimenta-do-reino, a gosto

Modo de fazer:

Coloque o bacalhau dentro de uma tigela com bastante água. Troque a água da tigela de 1 em 1 hora, durante 5 horas. Pique os ingredientes pedidos na receita. Descasque as batatas, corte-as em pedaços médios e coloque numa panela com água. Leve ao fogo alto. Quando ferver, conte 15 minutos e desligue. Escorra a água e coloque as batatas num prato grande. Deixe descansar por 5 minutos para o excesso de água evaporar. Retire o bacalhau da tigela e coloque dentro de uma panela, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, conte 5 minutos e desligue. Deixe esfriar. Enquanto o bacalhau esfria, passa as batatas pelo espremedor, ou desmanche com uma colher de pau para formar um purê. Quando o bacalhau estiver frio desfie-o com as mãos. Leve uma panela ao fogo, junte o azeite e deixe esquentar. Adicione a cebola e o alho. Refogue por 4 minutos. Coloque o bacalhau desfiado na panela e misture muito bem. Cozinhe por 5 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar. Misture o bacalhau com a batata e a farinha. Tempere com sal, pimenta-do-reino e salsinha. Coloque a farinha de rosca num prato grande. Faça bolinhas com a massa de bacalhau, do tamanho que quiser. Empane com a farinha de rosca cobrindo bem cada bolinha na farinha. Coloque o óleo numa

panela e leve ao fogo para esquentar. Para saber quando o óleo está na temperatura certa, coloque um palito de fósforo dentro da panela e assim que ascender está pronto. Retire o palito de dentro da panela e coloque alguns bolinhos para fritar. Não encha demais a panela, pois os bolinhos podem grudar. Faça por etapas. Quando os bolinhos estiverem bem dourados retire da panela com uma escumadeira e coloque sobre papel toalha para escorrer a gordura. Sirva bem quente.

BOLINHOS DE BACALHAU - 2

INGREDIENTES:

300G DE BACALHAU JÁ DEMOLHADO, AFERVENTADO E DESFIADO

500G DE BATATAS ESPREMIADAS/AMASSADAS

4 OVOS LIGEIRAMENTE BATIDOS COM GARFO

1 CEBOLA PEQUENA BEM PICADINHA OU RALADA

1 maço DE CHEIRO-VERDE BEM PICADINHO.

PROVE E VEJA SE PRECISA DE SAL...

MODO DE PREPARAR:

MISTURE TUDO, SENDO O BACALHAU POR ÚLTIMO. FRITE EM ÓLEO QUENTE "PINGANDO"

PEQUENAS QUANTIDADES DA MASSA. ESPERE DOURAR, VIRANDO SEMPRE COM UMA

ESCUMADEIRA, RETIRE E ESCORRA EM PAPEL TOALHA. SIRVA COM AZEITE.

OBS.: PINGAR, É PEGAR PEQUENAS QUANTIDADES DE MASSA COM AUXÍLIO DE UMA COLHER

DE SOPA E COM UMA OUTRA EMPURRA-LA PARA A FRITURA DENTRO DA PANELA OU DEIXAR

CAIR, CASO A MASSA SEJA BEM MOLINHA, NESTE CASO O NOME "PINGAR".

BOLINHOS DE BACALHAU - 3

(Pastéis de Bacalhau em Portugal)

Ingredientes:

½ Kg. de Bacalhau já demolhado

300 gr. de Batatas

2 c. sopa de Salsa picadinha

Pimenta do Reino a gosto

01 dente de Alho espremido

4 Ovos separados

1 c.sopa de Azeite Sal a gosto

Óleo para fritar

Modo de Fazer: Em uma panela leve as batatas a cozer e o bacalhau junto para dar uma aferventada rápida. Retire o bacalhau, escorra-o, retire as peles e as espinhas e desfie-o ou com as próprias mãos , ou colocando-o dentro de um pano e esfregando para desfiá-lo e reserve-o. Assim que as batatas estiverem cozidas, retire-as e passe-as pelo espremedor. Junte o bacalhau desfiado, as batatas, o alho espremido, a pimenta do reino, a salsa , as gemas e o azeite. Misture tudo muito bem. Bata as claras em neve e incorpore a massa do bacalhau, retifique o sal. Com duas colheres, faça os bolinhos de forma ovalada e frite-os numa quantidade de óleo que cubra os bolinhos, numa panela pequena, virando-os para que dourem por igual. Retire-os com a escumadeira e coloque-os sobre papel absorvente. Obs.: Caso a massa pegue na mão na hora de amassar, coloque um pouquinho de farinha de trigo.

BOLINHOS DE BACALHAU - 4

Ingredientes:

250 g de bacalhau

250 g de batata

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 cebola picada

2 dentes de alho picados

3 colheres (sopa) de azeite

1 xícara (chá) de farinha de rosca

1/2 xícara (chá) de salsa picada

1 l de óleo
sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

1. Numa tigela, coloque o bacalhau e cubra com água. Deixe de molho por 5 horas e troque a água 5 vezes, a cada 1 hora.
2. Descasque as batatas e corte-as em pedaços médios.
3. Numa panela, coloque as batatas e cubra com água. Leve ao fogo alto. Quando ferver, conte 15 minutos e desligue. Escorra a água e transfira as batatas para um prato grande. Deixe descansar por 5 minutos.
4. Numa panela, coloque o bacalhau dessalgado, cubra com água e leve ao fogo alto. Quando ferver, conte 5 minutos e desligue. Deixe esfriar e, em seguida, desfie-o com as mãos.
5. Por um espremedor, passe as batatas pelo espremedor ou amasse-as com uma colher até obter um purê.
6. Leve uma panela com o azeite ao fogo médio. Quando esquentar, adicione a cebola e o alho. Refogue por 4 minutos. Acrescente o bacalhau desfiado na panela e misture muito bem por 5 minutos. Desligue o fogo e deixe esfriar. Por último, junte a batata e a farinha e tempere com sal, pimenta-do-reino e salsinha.
7. Faça bolinhas com a massa de bacalhau.
8. Num prato grande, coloque a farinha de rosca e empane bem os bolinhos de bacalhau.
9. Leve uma panela com o óleo ao fogo médio. Quando esquentar, coloque alguns bolinhos e deixe fritar. Tenha cuidado para não colocar muitos bolinhos, pois eles podem grudar. Quando estiverem bem dourados, retire da panela com uma escumadeira e transfira-os para um prato com papel-toalha. Sirva bem quente.

BOLINHOS DE BACALHAU - 5
à moda Portuguesa

Ingredientes:

1 kg de bacalhau
1 kg de batatas
cebola e salsa a gosto

Modo de preparar:

Cozinhe 1kg de batata, amasse-as e coloque-as em um pano de prato para secarem bem. Adicione 1kg de bacalhau cozido e desfiado (bem desfiado) em outro pano de prato, bata bem o pano, quanto mais bater, mas desfiado vai ficar e com menos água, junte então com as batatas separadas e amassadas no pano, acrescente cebola picadinha e salsa à vontade. Faça bolinhas e frite-as. Fica uma delícia de desmanchar na boca.

BOLINHOS DE BACALHAU - 6

500 g de bacalhau
1 xícara (chá) de farinha de trigo
Meia xícara (chá) de amido de milho MAIZENA®
4 xícaras (chá) de água
3 cubos de caldo de peixe e frutos do mar KNORR
600 g batatas cortadas em cubos
1 tablete de margarina DORIANA culinária
Meia xícara (chá) de salsa picada

Para empanar:

farinha de trigo

Para fritar:

óleo de milho

Modo de preparo:

- De véspera, coloque o bacalhau em uma vasilha e cubra com água para dessalgar (troque a água 4 vezes).
- No dia seguinte, coloque o bacalhau em uma panela, cubra com água e leve ao fogo até ferver. Escorra, espere esfriar e desfie. Reserve.

- Em uma vasilha, misture a farinha e o amido de milho MAIZENA®. Reserve.
- Ferva a água na mesma panela e dissolva os cubos de caldo de peixe e frutos do mar Knorr.
- Junte as batatas e cozinhe até ficarem macias. Passe-as ainda quentes pelo espremedor.
- Verifique a quantidade de caldo na panela. Se for menos do que 3 xícaras, complete com água para obter 3 xícaras. Junte as batatas, a margarina DORIANA culinária e o bacalhau.
- Leve ao fogo médio e junte os ingredientes secos reservados de uma só vez. Misture rapidamente, até desgrudar da panela.
- Misture a salsinha, faça os bolinhos e passe-os pela farinha de trigo.
- Em uma panela funda, aqueça o óleo de milho em fogo médio e frite os bolinhos aos poucos. Escorra sobre papel-toalha e sirva em seguida.

BOLINHOS DE BACALHAU - 7

Ingredientes:

700 gramas de bacalhau
6 ou 7 batatas médias
3 claras
2 dentes de alho picados
1 cebola pequena ralada
Salsa
Sal

Para dessalgar o bacalhau:

Deixe de molho por dois dias em água com bastante gelo. Troque a água quatro vezes. É bom deixar o bacalhau na geladeira.

Preparo:

Cozinha as batatas até ficarem macias. Junte na panela o bacalhau dessalgado e cozinhe em fogo alto por mais 25 minutos. Amasse as batatas e desfie o bacalhau. Misture o bacalhau e as batatas amassadas com a salsa, a cebola e o alho. Junte as três claras batidas em neve. Com a ajuda de duas colheres molde os bolinhos e frite em óleo quente até que fiquem dourados.

BOLINHOS DE BACALHAU - 8

Ingredientes:

2 xícaras de bacalhau bem demolhado, desfiado e levemente cozido.
3 xícaras de batatas cozidas (meio esfareladas), passadas no espremedor manual.
2 cebolas médias bem picadinhas.
1 dente de alho bem picadinho.
1 xícara de salsinha e ½ de cebolinha cortadas grosseiramente.
1 ovo.

Preparo:

- Desfie o bacalhau com um garfo.
- Coloque num pano de prato bem limpinho e enrole fazendo uma bola.
- Com a mão esfregue, soque, e faça esse processo de esfregar e socar, até o resultado deve ser uma coisa fofa como algodão-doce.
- Misture a batata espremida, a salsinha, cebola e cebolinha.
Junte a gema do ovo levemente batida.
- Bata a clara em neve e misture a massa bem suavemente com as mãos.
- Assim você vai obter uma massa para pingar com a colher, se necessário coloque mais um pouco de clara batida.
- Frite em óleo quente, mas não fervendo, imediatamente.

BOLINHOS DE BACALHAU – 9

Ingredientes:

500 g de bacalhau
300 g de batatas cozidas em água fervente e descascadas
2 colheres (sopa) de salsa bem picada
Pimenta-do-reino a gosto
4 gemas de ovos
1 colher (sopa) de azeite de oliva
Claras de 4 ovos batidas em neve bem firme
Óleo de milho

Preparo :

Coloque o bacalhau numa tigela, cubra com água e deixe de molho por 36 horas trocando a água de 6 a 8 vezes (se estiver calor, cubra a tigela com filme plástico e coloque-a na geladeira) .

Passes as batatas cozidas no espremedor ou amasse bem com um garfo e reserve.

Escorra o bacalhau, retire a pele e as espinhas e passe a carne num moedor.

Coloque a carne de bacalhau moída numa tigela e junte as batatas amassadas, a salsa picada a pimenta-do-reino, as gemas e o azeite e mexa com uma colher de pau até misturar bem, acrescente as claras em neve e continue a misturar até obter uma massa homogênea.

Com duas colheres de sopa , vá fazendo bolinhos ovalados do mesmo tamanho e colocando numa assadeira.

Numa panela pequena, coloque óleo em quantidade suficiente para cobrir os bolinhos. Leve ao fogo alto e deixe ficar quente. Frite os bolinhos aos poucos, virando-os para dourarem por igual. Retire-os com uma escumadeira e coloque sobre papel absorvente.

Servi-os quentes.

BOLINHOS DE BACALHAU – 10

INGREDIENTES:

- 600 g de batata cozida
- 500 g bacalhau (cozido e desfiado)
- 1 dente de alho
- 1/2 xícara cebola picada
- 1/2 xícara salsa picada
- 1 ovo
- 1/2 colher de chá de noz moscada
- 2 l de óleo para fritar

MODO DE PREPARO:

1. Amassar a batata e deixe esfriar, juntas as batatas e o bacalhau.
2. Depois vai acrescentando os demais ingrediente até obter uma mistura homogênea, prepare os bolinhos em um formato de croquetes e não muito grande. Frite em óleo quente.



BOLINHOS DE BACALHAU – 11

Ingredientes:

- 1 kg de batata
- Meio quilo de bacalhau
- 3 ovos (só a gema)
- 3 colheres de salsinha picadinha
- 1 cebola bem picadinha (levemente gratinada)

Modo de preparo

Amasse a batata e deixe esfriar bem para não grudar muito na mão. Misture bem com o bacalhau.

Coloque as 3 gemas, a cebolinha e a salsinha.

Gratine a cebola em azeite de oliva. Aproveite e gratine também a salsinha.

Misture tudo para ficar uma massa uniforme.

Faça pequenas bolinhas e verifique se o óleo está bem quente.

Depois, vá enrolando e fritando os bolinhos.

BOLINHOS DE BACALHAU – 12

Ingredientes:

- ½ kg de bacalhau dessalgado
- 250 gramas de batatas
- 1 cálice de vinho do porto
- 1 cebola média
- salsinha
- Sal a gosto

Modo de preparo:

- Refogue o bacalhau no azeite e na cebola, acrescente a salsinha e o sal, coloque o vinho e processe tudo.

- Faça bolinhas com a massa e frite no azeite ou no óleo.

BOLINHOS DE BACALHAU – 13

Ingredientes:

- 500 g. de bacalhau
- 300 g. de batata cozida
- 1 cebola ralada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 ovo batido
- 1/2 xícara de cebolinha e salsinha picada
- farinha de trigo apenas para dar liga, se necessário
- óleo para fritar

Modo de fazer:

O bacalhau deve ficar de molho de um dia para o outro e a água precisa ser trocada pelo menos 3 vezes para retirar todo sal. Depois desfie o bacalhau e reserve. Amasse as batatas em uma travessa. Junte o bacalhau desfiado e os demais ingredientes. A massa deverá ficar um pouco mole. Se desejar mais consistente, acrescente um pouco de farinha de trigo, uma ou duas colheres de sopa. Aquecer uma panela com bastante óleo. Fazer os bolinhos com a ajuda de uma colher. Coloque para fritar, mas cuidado para não colocar muitos bolinhos por vez. O óleo deverá estar bem quente. Retire da panela e deixe secar em papel absorvente.

BOLINHOS DE BACALHAU – 14

Rendimento: 40 unidades (aprox.)

Tempo para preparo: 1 hora e 15 minutos

INGREDIENTES

500 g de bacalhau salgado desfiado

600 g de batata

1 colher (sopa) de salsinha picada

1 colher (sopa) de coentro picado

1 cebola picadinha

2 ovos

Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

2 xícaras (chá) de farinha de rosca

3 claras

Óleo para fritar

COMO FAZER:

Ponha o bacalhau de molho em água fria por uma hora. Troque a água uma vez durante esse tempo. Escorra o bacalhau e transfira-o para uma panela. Cubra com água e cozinhe em fogo baixo por três minutos. Retire o bacalhau e reserve o caldo. Embrulhe o bacalhau em um pano de prato e faça movimentos para a frente e para trás, até o bacalhau ficar em fios. Ponha em uma tigela e junte a salsinha, o coentro. Reserve. Cozinhe as batatas em rodela no caldo do bacalhau reservado e passe pelo espremedor para transformar em purê. Misture o purê de batata com o bacalhau e acrescente a cebola. Tempere com a pimenta e a noz-moscada e, se necessário, corrija o sal. Incorpore os ovos inteiros e misture até formar uma massa consistente. Modele os bolinhos com a ajuda de duas colheres de sopa e passe-os na farinha de rosca e depois nas claras ligeiramente batidas. Frite aos poucos em óleo quente e sirva em seguida.

Dica

Se você usar postas de bacalhau, deixe-as de molho em água fria por mais tempo para que perca o sal.

BOLINHOS DE BACALHAU – 15

Ingredientes:

200 gramas de bacalhau de boa qualidade --

800 gramas de batata;

1 molho de salsa;

1 molho de cebolinha;

Pimenta a gosto;

1 colher (sopa) de azeite extravirgem.

Preparo:

Deixar o bacalhau de molho, de um dia para outro.

Cozinhá-lo e desfiá-lo bem.

Cozinhar a batata descascada, escorrer e passar no espremedor. Adicionar a salsa e a cebolinha batidas e acrescentar o bacalhau desfiado, misturando tudo para ficar uniforme e consistente.

Enrolar os bolinhos e fritá-los na gordura muito quente — os bolinhos devem ficar submersos.

Tirar com a escumadeira e colocar numa grelha.

BOLINHOS DE BACALHAU – 16

Ingredientes:

Massa

- 2kg de batatas

- 4 colheres (sopa) de manteiga

- ½ litro de água

- 2 tabletes de caldo de galinha

- ½ copo (tipo americano) de óleo

- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa rasa) de sal
- 1 colher (chá) de glutamato monossódico
- Salsa e cebolinha picada a gosto

Recheio

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola média picada
- 2 tomates inteiros batidos no liquidificador
- 1kg de bacalhau demolhado, cozido e desfiado
- 1 colher (chá rasa) de glutamato monossódico
- Salsinha e cebolinha picada a gosto

Para empanar

- Farinha de trigo
- 20 claras de ovos batidos com um copo (tipo americano) de água
- Farinha de rosca
- Óleo para fritar, o suficiente para cobrir os bolinhos

Modo De fazer

Numa panela, coloque o azeite e frite a cebola, adicione os tomates, o bacalhau, o glutamato monossódico e refogue por uns 3 minutos mais ou menos, em fogo brando. Deixe esfriar, acrescente a salsinha e a cebolinha.

Cozinhe as batatas, escorra e esprema. Ainda quente, misture com a manteiga e deixe esfriar. Ferva a água com os dois tabletes de caldo de galinha e o óleo. Junte a farinha de trigo e misture até soltar do fundo. Deixe esfriar. Misture a batata cozida com a manteiga, a massa de farinha, adicione o sal, o glutamato monossódico, a salsa e a cebolinha. Misture bem. s bolinhos, passe na farinha de trigo, mergulhe na clara batida com água e depois na farinha de rosca. deixe descansar por pelo menos de um dia para outro na geladeira. frite em poucas quantidades numa panela com óleo.

BOLINHOS DE BACALHAU – 17

Ingredientes

- 300g de bacalhau
- 300g de batatas cozidas (amassadas)
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher bem (sopa) cheia de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- salsa (picadinha) a gosto
- 4 ovos

Modo de Fazer

Deixe o bacalhau de molho de véspera. No dia seguinte, afervente com um pouco de água, tire os espinhos, peles e passe no triturador ou máquina de moer carne. Depois, misture o bacalhau com os demais ingredientes e por último, junte as claras em ponto de neve. Frite as colheradas em óleo quente.

Sites interessantes

- <http://www.turisrio.ubbihp.com.br>
- <http://www.mercadolivros.ubbihp.com.br>
- <http://www.solidariar.hpg.ig.com.br>
- <http://www.genealogia.xpg.com.br>
- <http://www.idiomas.xpg.com.br>
- <http://www.gerosat.xpg.com.br>
- <http://www.oportunity.ubbihp.com.br>
- <http://www.informatico.ubbihp.com.br>
- <http://www.eaglesfly.ubbihp.com.br>
- <http://www.geronetservices.com>

Conteúdo

- Turismo no Rio de Janeiro
- Livros usados
- Solidariedade e meio ambiente
- Genealogia de famílias brasileiras
- Principais idiomas do mundo - dicas
- Eletrônica e eletricidade
- Oportunidade de negócios na internet
- Informática ao alcance de todos
- Água potável
- Apostilas e cursos via email e downloads grátis