

Croquettes de morue à la portugaise Bolinhos de Bacalhau



INGRÉDIENTS : 6 PERS/8 PERS

600 g filet de morue
600 g de pommes de terre
3 oeufs
2 c. à soupe de persil haché
1 oignon
huile pour friture
sel, poivre

PRÉPARATION

Dessalez la morue dans l'eau pendant 12 heures en changeant l'eau 4 fois.

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Egouttez et réservez..

Faites pocher la morue coupée en morceaux 5 min dans de l'eau frémissante. Egouttez soigneusement et réservez.

Enlevez les arêtes de la morue et l'effilochez

Ecrasez les pommes de terre en purée, à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez les oeufs entiers, la chair de morue mixée, le persil ciselé, l'oignon, du sel et du poivre.

Mélangez bien et réservez au frais pendant 30 minutes.

Faites chauffer l'huile dans une friteuse.

Moulez les croquettes à l'aide de 2 cuillères à soupe

Faites-les cuire dans la friteuse ou dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Egouttez sur du papier absorbant

Dégustez avec une salade verte