

## **Bolinhos de peixe**

### **Ingredientes:**

- 250g de peixe (rabo, carcaça e cabeça)
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 xícara (chá) de arroz cozido
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritura

### **Preparo:**

Em um refratário médio, colocar o peixe, 1/2 colher de sal e deixar tomar gosto por 1 hora. Transferir os filés com o tempero para uma panela média e acrescentar a água. Deixar cozinhar em fogo alto por 5 minutos, ou até que o caldo formado evapore. Colocar o peixe em uma tigela, juntar o arroz e com o auxílio de um garfo, amassar até obter uma pasta. Incorporar a gema, o óleo, a farinha de trigo e o restante do sal. Com cerca de 2 colheres (sopa) da massa, fazer os bolinhos e passá-los pela farinha de rosca. Fritá-los em óleo quente por 3 minutos ou até que dourem por igual. Escorrer e servir imediatamente.