



30 min.



Fácil



Económico

Hambúrgueres de Bacalhau



INGREDIENTES

1 lombo de bacalhau
50 gr manteiga
3 dentes de alho picados
1 cebola picada
1 colher sobremesa de salsa picada
400 gr grão de bico cozido sem pele
2 colheres de sopa de pão ralado
1 ovo batido
Sal q.b.
Azeite

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

- 1 Descongele o lombo de bacalhau de acordo com as indicações na embalagem.
- 2 Desfaça em lascas. Coloque metade da manteiga numa frigideira e deixe aquecer. Doure a cebola até esta ficar macia. Junte o alho sem queimá-lo. Acrescente as lascas de bacalhau ao refogado, temperando com sal.
- 3 Numa taça, triture o grão de bico até torná-lo em creme. Junte a mistura de grão de bico, a salsa e o ovo no preparado de bacalhau.
- 4 Molde os hambúrgueres e envolva com o pão ralado.
- 5 Numa frigideira, coloque o resto da manteiga e o azeite. Frite os hambúrgueres até ficarem dourados, em lume não muito forte.