



Entradas Salgados

## Pastéis de Bacalhau e Batata com Pimentos

🕒 65 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂️ 12 doses

## Ingredientes

125 g (1 saqueta) de Puré de Batata MAGGI  
300 ml de água  
500 g de bacalhau demolido (sem pele e sem espinhas)  
100 g de pimentos pequenos  
2 dentes de alho  
2 ovos médios  
2 c. de café de fermento em pó  
salsa fresca picada  
pimenta q.b.  
óleo vegetal para fritar  
1 c. de sopa de azeite para confitar os pimentos  
15 g de açúcar mascavado  
20 ml de vinagre balsâmico

## Informação nutricional

<b>Energia</b>	101,9 kcal	5%*
<b>Proteínas</b>	9,5 g	19%*
<b>Lípidos</b>	2,4 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	9,7 g	4%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1 Para fazer os pimentos confitados: numa panela em lume médio colocar os pimentos pequenos, açúcar mascavado, azeite e o vinagre e deixar cozinhar por 15 minutos. Deixar arrefecer.
- 2 Picar o bacalhau e reservar numa taça.
- 3 Numa panela colocar o conteúdo da saqueta do Puré de Batata MAGGI juntamente com a água e os ovos e mexer.
- 4 Num outro recipiente, juntar o fermento, o alho picado, o bacalhau, a pimenta, a salsa e os pimentos preparados anteriormente e misturar tudo muito bem.
- 5 Colocar o óleo a aquecer e com o auxílio de duas colheres fazer uma porção de forma a obter o formato de pastel. De seguida fritar até ficar com aspeto mais dourado.
- 6 Após fritar colocar os pastéis em cima de uma folha de papel de cozinha de forma absorver o excesso de óleo. Está pronto!