

Petisco de alcachofra com peixe

- 3 alcachofras grandes
- 6 filés de bacalhau frescos
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 claras de ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de sakê culinário
- 2 dentes de alho
- 1 rodela de limão
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Salsinha a gosto picada



Corte os caules das alcachofras rente à base e divida ao meio verticalmente. Com uma faca afiada vá tirando os pêlos das bases das alcachofras até que estejam limpas.

Coloque as alcachofras em uma panela com água até cobrir, sal e uma rodela de limão. Cozinhe as alcachofras por aproximadamente 20 minutos ou até que estejam macias e reserve.

Em uma vasilha, amasse o filé de bacalhau, adicione o sal, o sakê, o alho amassado, a salsinha e vá adicionando a farinha até poder juntar tudo com as mãos, formando uma bolinha moldável.

Retire as folhas grandes das alcachofras e adicione as bolinhas nas pontas das bases. Empane as bases com as bolinhas e frite em óleo quente até que esteja dourado.

Sirva quente.

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 30 minutos