

5. Mit zwei Esslöffel oder den Händen kleine Bällchen formen. Zum Frittieren in einem Gusseisentopf reichlich Öl (nach Bedarf) auf 170 °C erhitzen, sodass die Bolinhos im Öl schwimmen. Die Bällchen portionenweise frittieren bis sie schön goldig und knusprig sind. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und zusammen mit den Zitronen-Wedges (wenig) warm servieren.

### Notizen des Autoren

Kabeljau für 12 Stunden ins Wasser legen.

Zubehör: Thermometer zum Frittieren

### Nährwerte pro Person

KALORIEN	FETT	PROTEIN	KOHLENHYDRATE
423	6,1 g	66,7 g	21,6 g