

PUDIM DE BACALHAU COM PIMENTA BIQUINHO

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e desfiado

1 cebola média bem picada

50 ml de azeite de oliva

100 g de manteiga sem sal

500 ml de leite

100 g de farinha de trigo

50 g de pimenta biquinho em conserva

6 ovos

1 colher (sopa) de salsinha picada

sal a gosto

água o quanto necessário

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água coloque o bacalhau e ferva por 10 minutos.

Escorra e reserve separadamente o bacalhau cozido e a água da fervura.

Em uma panela média coloque o azeite e metade da manteiga.

Acrescente a cebola e deixe dourar.

Junte a farinha de trigo e o leite aos poucos, mexendo sempre para não empelotar.

Adicione 500 ml da água do cozimento e misture.

Mantenha no fogo até ferver e formar um creme.

Retire e reserve.

Adicione ao creme reservado, os ovos batidos, a salsinha picada, o bacalhau e a pimenta biquinho.

Acerte o sal e misture tudo delicadamente.

Unte uma forma de pudim com o restante da manteiga, coloque a mistura reservada e leve ao fogo, em banho-maria, por uns 45 minutos.

Para o pudim ficar mais saboroso e firme, prepare-o um dia antes de servir e o conserve na geladeira.

No dia seguinte desenforme-o e sirva em fatias acompanhado de um molho de sua preferência.

Pode ser um molho bechamel, de tomates ou de camarão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15429-pudim-de-bacalhau-com-pimenta-biquinho.html>