

SUFLÊ-PUDIM DE BACALHAU

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado
1/4 xícara (chá) de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1/2 maço de cheiro-verde picados
2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento
3 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
1 vidro de 100 ml de leite de coco
6 gemas
6 claras em neve
1 xícara (chá) de passas sem caroço (opcional)
pimenta-do-reino a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau já dessalgado em pedaços pequenos e reserve.

Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho.

Junte o cheiro-verde e tempere com a pimenta-do-reino. reserve.

Em uma panela, coloque o leite, a farinha de trigo, a margarina, o leite de coco e as gemas.

Mexa bem e depois leve ao fogo baixo mexendo bem para não empelotar até virar um mingau.

Retire do fogo, junte as passas e o bacalhau.

Bata as claras em neve e incorpore ao creme de bacalhau, já frio, aos poucos com delicadeza.

Despeje em um refratário untado e polvilhe o queijo ralado.

Leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19743-sufle-pudim-de-bacalhau.html>