

# PUDIM DE BACALHAU COM BATATA

## INGREDIENTES

1 xícara de azeite de oliva extra virgem

6 batatas grande em rodelas

1 kg de bacalhau dessalgado sem pele e sem espinhas, em lascas

4 cebolas grandes em rodelas

6 dentes de alho amassados

1 colher de (café) de cominho em pó

4 xícaras de leite

6 colher (sopa) de amido de milho

sal agosto

farinha de rosca para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, alterne camadas de azeite, batata, bacalhau, cebola e alho.

Acrescente o cominho mais 2 xícaras de água.

Leve ao fogo médio, sem mexer, até que a batata e a cebola fiquem bem cozidas.

Em seguida, mexa energicamente com uma espátula até obter consistência semelhante a de pirão.

Adicione 3 xícara de leite, misture e reserve.

Em uma tigela, dissolva o amido de milho no leite restante.

Junte à panela e cozinhe, mexendo de vez em quando, até começar a soltar do fundo.

Ajuste o sal se necessário e transfira para um refratário untado com azeite.

Polvilhe o pudim, com farinha de rosca, formando uma camada grossa.

Leve ao forno preaquecido a 200°C até que a superfície fique bem dourada.

Retire e sirva logo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29117-pudim-de-bacalhau-com-batata.html>