

# PUDIM DE BACALHAU COM BATATA

## INGREDIENTES

1 xícara de azeite de oliva extra virgem  
6 batatas grande em rodela  
1 kg de bacalhau dessalgado sem pele e sem espinhas, em lascas  
4 cebolas grandes em rodela  
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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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