

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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