

SOUFLÉ DE BACALHAU DA DE

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e limpo
1 dente de alho
salsa picadinha a gosto
1 cebola em rodelas
3 tomates picados
50 g de azeitonas
1/2 xícara de azeite
2 colheres de sopa de cheias de farinha de trigo
1 lata de creme de leite com soro
3 gemas
3 claras em neve
4 xícaras de batata cozida e amassada

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite, acrescente os tomates e cozinhe por 5 minutos.
Junte o bacalhau desfiado, as azeitonas e a salsa.
Com o fogo desligado junte o creme de leite e reserve.
Misture as batatas com a farinha de trigo e as gemas.
Junte o refogado do bacalhau e leve para assar em um refratário untado com margarina.
Junte a mistura e as claras em neve delicadamente, até ficar homogêneo.
Leve ao forno preaquecido e deixe até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30103-soufle-de-bacalhau-da-de.html>