

# SOUFLÉ DE BACALHAU DA DE

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e limpo  
1 dente de alho  
salsa picadinha a gosto  
1 cebola em rodela  
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>