

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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