

PAVÊ DE BACALHAU COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

CREME DE MILHO:

Creme de Milho: 1 lata de milho escorrida

1 e 1/2 xícara de chá de leite

1 colher (sopa) de manteiga

1 cebola média ralada

1 tablete de caldo de legumes

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de Milho: Bata o milho e o leite no liquidificador e reserve.

Em uma panela, aqueça a manteiga, junte a cebola e refogue um pouco. Adicione a farinha de trigo e mexa rapidamente. Deixe dourar. Misture o milho batido com o leite e o caldo. Mexa em fogo baixo até dissolver completamente e cozinhe por cerca de 10 minutos, até que o creme engrosse um pouco. Adicione o creme de leite, mexa e desligue o fogo.

BACALHAU:

Bacalhau: Refogue o alho e a cebola até dourar, acrescente o bacalhau, o tomate, as azeitonas e o cheiro verde.

Em um refratário intercale nessa ordem: uma camada de creme de milho, uma camada de bacalhau, siga intercalando até terminarem os ingredientes. Por cima acrescente requeijão e queijo ralado para gratinar.

Servir com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40917-pave-de-bacalhau-com-creme-de-milho.html>