

BACALHAU DE FRIGIDEIRA APRENDIDO COM MINHA MÃE

INGREDIENTES

Meio quilo de bacalhau

Meia xícara de chá de farinha d'água

1 Tomate picado

Meia xícara de chá de pimentão verde picado

1 Ramo de coentro picado

1 Cebola branca picada

1 colher de café de sal

1 colher de sopa de colorau

1 dente de alho grande amassado no pilão com um pouquinho de vinagre

1 xícara de chá de manteiga ou margarina

meia xícara de chá de leite de coco

meia xícara de chá de coco ralado

3 ovos

3 colheres de sopa de farinha d'água

um pouco de

uma pitada de sal

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau de véspera, esclade e depois coloque de molho em água quente com a farinha d'água até o dia seguinte.

Escorra a água, lave e coloque para cozinhar apenas com água.

Enquanto isso arrume a frigideira com todos os outros ingredientes.

Depois de cozido desfie o bacalhau e vá tirando os espinhos bata bem no liquidificador de porção em porção para que ela fique bem desfiado.

Coloque na frigideira incorporando bem todos os temperos ao peixe.

Cozinhe novamente em fogo baixo.

Por último coloque os ovos batidos por cima.

Deixe mais um tempinho em fogo baixo até que o ovo batido fique firme.

Para fazer o ovo batido: Separe as claras das gemas.

Bata as claras em neve acrescente as gemas e bata novamente

Coloque a farinha, o coentro e a pitada de sal.

Mexa bem com uma colher e coloque por cima do bacalhau na frigideira.

Dica: Sirva com arroz branco, macarrão, feijão verde e um bom vinho.

É uma delícia

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42308-bacalhau-de-frigideira-aprendido-com-minha-mae.html>