

SOUFLÉ DE BACALHAU COM PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

300 g de bacalhau do porto desfiado
800 g de batatas médias
300 g queijo catupiry
1/2 colher sopa pimenta rosa
2 dentes de alho amassados
1 alho-poró picadinho
1 cebola grande picadinha
2 colheres de sopa de azeite de oliva
2 colheres de sobremesa de manteiga
1 gema de ovo
3 claras em neve
200 ml de leite frio
sal a gosto

MODO DE PREPARO

De véspera, lave o bacalhau e deixe demolhar, trocando a água pelo menos 4 vezes, mantendo sempre em geladeira.

Cozinhe as batatas e descasque-as e passe pelo espremedor. Reserve. Numa panela grande aqueça 1 colher de manteiga, 1 colher de azeite e em seguida coloque as batatas espremidas que estavam reservadas. Misture devagar, acrescentando o leite aos poucos e cozinhe por 2 minutos. Reserve.

Em outra panela grande aqueça 1 colher de azeite, 1 colher de manteiga, alho, cebola e o alho-poró.

Acrescente o bacalhau desfiado e deixe cozinhar por 05 minutos. Acrescente o purê de batatas, o catupiry, a pimenta rosa, sal a gosto e misture. Coloque as claras em neve e volte a misturar bem devagar até integrar todos os ingredientes.

Num pirex, coloque a mistura e pincele com a gema de ovo.

Leve ao forno preaquecido e mantenha por 15 minutos a 150°C.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42442-soufle-de-bacalhau-com-pimenta-rosa.html>