

SOUFLÉ DE CHUCHU COM BACALHAU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 chuchus cozidos

3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento

1 ovo inteiro

1 pitada de sal

1/4 xícara (chá) de óleo

2 colheres (sopa) de margarina

Queijo ralado a gosto

RECHEIO:

Recheio: 500 g de bacalhau

Pimentão (a gosto)

Cebola (a gosto)

Tomate maduro picado (a gosto)

Coentro (a gosto)

Corante (a gosto)

3 colheres (sopa) de óleo

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é desfiar o bacalhau e colocá-lo de molho para dessalgá-lo.

Aproveite e coloque também o chuchu para cozinhar até que ele fique bem mole.

Depois de um tempo, escorra o bacalhau, retirando toda a água e em seguida, numa frigideira, coloque o óleo (3 colheres), os temperos e refoque o bacalhau. Reserve.

A continuação, descasque o chuchu e corte-o. Coloque no liquidificador o chuchu, o leite, a farinha de trigo, o sal, o óleo, a margarina, o ovo e o queijo ralado. Bata até que os ingredientes formem uma massa homogênea.

Pegue uma refratário de vidro retangular e unte com margarina e farinha de trigo. Coloque metade da massa e o bacalhau refogado. Cubra com o restante da massa. Se preferir, polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno médio por cerca de 30 minutos. Não necessita esperar que ele fique dourado.

Retire do forno e sirva ainda quente acompanhado com arroz branco.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46225-soufle-de-chuchu-com-bacalhau.html>