BACALHAU À CONSULESA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1 xícara (chá) de óleo

1 cebola ralada

1 kg de batatas descascadas e cortadas em cubinhos

200 g de margarina

3 colheres de sopa de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

4 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau em água de um dia para o outro para dessalgar.

Escorra e desfie retirando a pele e as espinhas.

Faça um refogado com o óleo a cebola e o bacalhau, reserve.

Deixe as batatas em água com gelo por 10 minutos.

Escorra e frite as batatas em óleo quente reserve.

Aqueça a margarina junte o amido de milho misturando bem adicione o leite e continue mexendo até cozinhar.

Junte o bacalhau desfiado as batatas reservadas e por último as claras batidas em neve mexendo delicadamente.

Despeje numa forma refratária untada e polvilhada com farinha de rosca.

Leve ao forno quente durante 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49987-bacalhau-a-consulesa.html