

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>