

# PUDIM DE BACALHAU

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado desfiado  
500 ml de azeite  
1/2 kg de tomate  
1/2 kg de cebola  
300 g de pimentão  
1 caixinha de pomarola  
12 ovos  
1 caldo de legumes  
5 colheres de qually  
1 1/2 xícaras de farinha de trigo  
Sal a gosto  
100 g de passas e salsa a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o azeite, após bem quente ponha o tomate, cebola, pimentão, o caldo de legumes, quando estiver pronto bata tudo no liquidificador, coloque em uma panela grande.

Depois coloque o bacalhau junto com o molho e no fogo baixo, coloque as gemas mexa tudo muito bem, depois a qually em uma panela pequena no fogo baixo com a farinha de trigo, mexa muito bem e misture bastante, por último bata em uma batedeira as 12 claras.

Transforme as em neve adicione e mexa sem parar por cerca de 10 minutos e finalizando coloque as passas e salsa a gosto em uma forma untada para pudim de 40 cm.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50738-pudim-de-bacalhau.html>