

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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