

BACALHAU À BRASILEIRA

INGREDIENTES

- 1/2 pires de chá de bacalhau
- 2 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa de leite de coco
- 2 ovos de galinha
- 2 1/2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de salsa
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho em água, na geladeira, no dia anterior e troque a água. Reserve.

Cozinhe em água o bacalhau e desfie. Reserve. Pique a salsa e cebola em pequenos cubos. Doure a cebola em uma panela antiaderente, junte a farinha e mexa bem.

Adicione o leite, as gemas e o leite de coco.

Leve ao fogo até engrossar. Deixe este creme esfriar.

Misture o bacalhau desfiado com este creme, adicione o fermento em pó, a salsa picada e reserve. Bata as claras em neve e incorpore levemente ao creme.

Coloque em um refratário e leve para assar em forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52380-bacalhau-a-brasileira.html>