

PIROGUI DE BACALHAU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:800g de farinha de trigo

300ml de leite morno

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Frite as cebolas na margarina até dourar.

Acrescente a nata.

Dissolva a farinha do leite e acrescente na panela.

Mexa até engrossar.

MASSA:

Massa:Em uma bacia, junte a margarina, a farinha e o leite.

Amasse até que a massa comece a desgrudar da mão.

Acrescente farinha e leite se necessário até dar o ponto.

Abra a massa com um rolo de macarrão.

Corte em rodelas com a ajuda de um copo.

Coloque o recheio e feche os piroguis com ajuda de um garfo, amassando as extremidades.

Numa panela com água fervendo, acrecente sal e cozinhe os piroguis por aproximadamente 5 minutos após subirem para a superfície (faça aos poucos para não grudar).

Coloque um pouco de molho em um refratário e coloque os piroguis cozidos por cima, em seguida coloque o restante do molho.

Sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52515-pirogui-de-bacalhau.html>