

# 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.  
Mexe 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 rodela 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, acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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