

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 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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