BOLO FOFINHO DE BACALHAU DA FLÁVIA RACHEL

INGREDIENTES

6 ovos

300 g de (bacalhau cozido desfiado e dessalgado)

1 colher de chá de fermento para bolo

1 colheres de sopa de farinha de rosca

1 colheres de azeite

2 dentes de alho

½ cebola média picada

250 g de azeitonas sem caroço receadas

½ xícara de salsinha picada

1 colher de sopa de queijo parmesão

1 pitada de pimenta do reino moída e sal a gosto

½ tomate picado e sem sementes

¼ de pimentão vermelho picado

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite a cebola e os dentes de alho em seguida coloque o pimentão vermelho picado, depois de 2 minutinhos coloque o tomate picado e as azeitonas refogue um pouco mais e desligue o fogo.

Coloque o bacalhau desfiado e dessalgado nesse refogado e misture bem, coloque a pimenta-do-reino e misture um pouco mais. Leve para gelar por 10 minutinhos no freezer.

Em uma bacia coloque as claras separadas das gemas e bata até ficarem em ponto de neve.

Sem parar de bater, adicione aos poucos as gemas uma a uma, até formar uma neve amarelo claro e leve para a geladeira.

Retire o refogadinho de bacalhau do freezer, ele deve estar frio ou gelado, mas nunca congelado, acerte o sal (se necessário) coloque a salsinha picada e a farinha de rosca salpicada por cima de tudo, misture um pouco.

Despeje os ovos batidos e faça movimentos suaves de baixo ara cima a fim de misturar todos os ingredientes Coloque o fermento em pó salpicado e misture um pouco mais.

Leve para assadeira refratária untada com azeite arrume-a e salpique o queijo parmesão por cima.

Leve para assar em forno pré-aquecido (10 min.) por cerca de 30 minutos ou até que esteja dourado.

Deixe-o esperando + ou – 10 minutinhos esfriando fora do forno para que ao cortá-lo ele não murche.

Bom apetite!

Seguindo esses passos você terá um bolo de bacalhau muito fofinho mesmo depois de resfriado e reaquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55501-bolo-fofinho-de-bacalhau-da-flavia-rachel.html