SUFLÊ DE BACALHAU

INGREDIENTES

250 g de bacalhau seco salgado

fatias de bacon cortadas em quadradinhos a gosto

1 xícara de cebola

1/2 xícara de pimentão verde

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/4 de xícara (chá) de leite

2 ovos

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho durante uma noite, em bastante água

Escorra, cubra novamente com água, leve ao fogo brando e deixe até que comece a cozinhar

Se estiver muito salgado, troque a água e deixe cozinhar novamente

Desfie o bacalhau e reserve

Frite o bacon até que fique durinho, depois retire com uma escumadeira

Acrescente a cebola picada e o pimentão à gordura que ficou na frigideira

Salpique a farinha sobre os legumes, acrescente 1 xícara (chá) de leite, aos poucos, mexendo até que engrosse

Junte o bacalhau picado, o bacon e os temperos

Bata as gemas com 1/4 de xícara (chá) de leite e junte aos ingredientes que já estão na panela

Cozinhe lentamente por alguns minutos, acrescente as claras batidas em neve, depois coloque numa forma untada

Leve ao forno, preaquecido, deixando na temperatura moderada (200º C) por uns 20 minutos, até dourar

Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/637-sufle-de-bacalhau.html