

BACALHAU ESPIRITUAL

INGREDIENTES

700 g de bacalhau desfiado
3 gemas
1 litro de leite
1 colher (sobremesa) de molho inglês
1 colher (sopa) de coentro
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
150 g de manteiga
2 cebolas médias
2 cenouras grandes
100 g de queijo parmesão
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Rale as cenouras, espreme
Doure a cebola com a metade da manteiga
Coloque o bacalhau e o molho inglês refogando bastante
Acrescente a cenoura já espremida e deixe de lado
Em outra panela doure a outra parte da manteiga com a farinha de trigo
Acrescente o leite aos poucos mexendo sempre para não enrolar
Quando ferver, junte as gemas, cozinhe mais um pouco e acrescenta
Junte esta mistura passada na peneira ao bacalhau
Quando esfriar, junte uma lata de creme de leite (sem soro) e uma colher (sopa) de coentro
Coloque em um recipiente untado e leve ao forno polvilhado com farinha de rosca

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2258-bacalhau-espiritual.html>