

# FRIGIDEIRA DE BACALHAU

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e triturado  
1 colher (sopa) de azeite  
5 batatas pequenas descascadas e cozidas ao vapor, cortadas em cubos  
1 cenoura cozida ao vapor cortada em cubos  
150 g de milho verde em conserva  
150 g de ervilha em conserva  
200 g de azeitonas pretas sem caroço  
6 ovos com a clara separada da gema  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
alho triturado a gosto  
cebola branca ralada a gosto  
tempero verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola com 1 colher (sopa) de azeite  
Misture o bacalhau, batata, cenoura, milho verde, ervilha, azeitonas e reserve  
Bata separadamente a clara dos ovos, até atingir o ponto de neve (quando a espuma forma uma massa uniforme e densa sem escorrer)  
Acrescente as gemas e bata até ficar uniforme  
Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e bata até misturar  
Misture um pouco da mistura de ovos com o bacalhau e reserve  
Para a montagem, unte uma assadeira com azeite, inclusive nas laterais  
Despeje a mistura de bacalhau na assadeira  
Em seguida, acrescente a mistura de ovos de cobertura  
Finalize com algumas azeitonas para enfeitar  
Leve ao forno médio por 30 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10812-frigideira-de-bacalhau.html>