

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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