

# 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 acrescente  
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>