

Suflê de batata com bacalhau

Hoje vamos fazer uma receita que eu particularmente adoro! Suflê de batatas com bacalhau para 06 pessoas.



Ingredientes:

- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado;
- 1 alho inteiro;
- 4 batatas médias;
- 1/2 litro de leite;
- 4 colheres (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 ovos.

Mode de fazer: Cozinhe o bacalhau no leite com uma cabeça de alho cortada ao meio, desfie e reserve. Coe o leite e reserve também. Separe as claras e bata em ponto de neve. Em outra panela cozinhe a batata, e faça um purê, amassando-as e

misturando com 2 xícaras do leite de cozimento do bacalhau, a manteiga, as gemas e 3 colheres do queijo ralado.



Misture o purê com o bacalhau e vá colocando as claras aos poucos para ficar bem aerado. Coloque essa mistura em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha de rosca, salpique com queijo ralado e leve ao forno pre-aquecido por 20 a 25 minutos (até dourar) a 180 graus. Sirva imediatamente.



[clique para ampliar](#)



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$