BACALHAU DO ZÉ DO RANCHO UATUMÃ

INGREDIENTES

1 kg de postas de bacalhau dessalgado

3 cebolas grandes

3 batatas grandes

1 saquinho de purê de batatas instantâneo

2 pimentões (opcional)

1 pitada de açafrão da terra

5 ovos cozidos

1 copo de requeijão cremoso

2 tomates

1 xícara de azeite extra virgem

salsa e cebolinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau até ficar macio em torno de 30 minutos

Cozinhe as batatas junto com o bacalhau

Desfie o bacalhau e reserve

Prepare o purê seguindo as instruções do saquinho

Adicione 3 colheres de requeijão cremoso ao purê ainda quente

Bata este purê na batedeira até ficar homogêneo, colocando uma pitada de açafrão da terra

Em uma travessa funda ou assadeira coloque o bacalhau desfiado

Misture as batatas, cebolas, ovos cozidos, pimentões, cebolinha, salsa e os tomates sem sementes

Regue tudo com aceite extra virgem a gosto

Corrija o sal

Coloque o restante de requeijão

Cubra com o purê

Leve ao forno por 20 a 25 minutos a 200

Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11083-bacalhau-do-ze-do-rancho-uatuma.html