

# BACALHAU COM NATAS (RECEITA PORTUGUESA)

## INGREDIENTES

500 g de batata  
125 de ml azeite  
400 g de bacalhau  
40 g de manteiga  
40 g de farinha de trigo  
250 ml de leite integral  
250 ml de natas (creme de leite)  
1 colher (sopa) sal  
1 colher (sopa) noz moscada  
pimenta a gosto  
gotas de limão a gosto  
3 dentes de alho picado  
1 folha de louro  
2 cebolas  
100 g de queijo mussarela ralado

## MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220° C.

Corte as batatas em cubos e frite no azeite.

Coloque o bacalhau em uma panela e cubra com água.

Cozinhe em fogo alto, quando levantar fervura, baixe o fogo e cozinhe 5 minutos

Retire o bacalhau da água e reserve 200 ml da água.

Deixe esfriar o bacalhau, retire a pele e as espinhas e desfie em lascas.

Leve uma panela ao fogo e coloque a manteiga até derreter.

Junte a farinha e mexa bem, aos poucos, coloque a água reservada anteriormente, o leite e as natas, sempre mexendo.

Assim que levantar fervura, tempere com sal, pimenta, noz-moscada e gotas de limão.

Misture bem todos os ingredientes e retire do fogo.

Em outra panela, coloque 100 ml de azeite e refogue as cebolas, os alhos e a folha de louro.

Adicione o bacalhau e deixe refogar um pouco.

Junte as batatas e mexa bem.

Acrescente 2/3 do molho já preparado, mexa bem e retire do fogo.

Unte um refratário com o restante do azeite e espalhe bem o preparado de bacalhau, coloque o restante do molho e finalize com o queijo ralado.

Leve o bacalhau com natas ao forno para gratinar de 15 a 20 minutos.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13950-bacalhau-com-natas-receita-portuguesa.html>