

BACALHAU COM BATATA

INGREDIENTES

1 kg de batata rosa cortada em cubinhos

1 litro de água

2 xícaras de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

3 dentes de alho amassados

2 cebolas bem picadas

2 colheres (sopa) de salsinha bem picada

2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

6 ovos (gemas e claras separadas)

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de azeite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque a água, sal, pimenta-do-reino e as batatas cortadas em cubinhos, tampe e leve ao fogo cozinhando por 3 minutos, após iniciada a pressão.

Retire a panela do fogo e deixe a pressão sair naturalmente.

Abra a panela e escorra a água.

Em uma tigela funda, coloque as batatas pré-cozidas, o bacalhau desfiado, os alhos amassados, as cebolas picadas, a salsinha, o queijo parmesão ralado, as gemas e a farinha, e misture tudo delicadamente.

Acrescente as claras em neve e o fermento e misture delicadamente.

Espalhe o azeite por toda a panela de pressão, despeje os ingredientes da tigela, leve ao fogo baixo e cozinhe por 5 minutos, após o início da pressão.

Espere a pressão sair naturalmente, abra a panela e transfira o bacalhau para uma travessa.

Sirva em seguida, acompanhado de um arroz branco e uma boa salada verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15714-bacalhau-com-batata.html>