

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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