

BACALHAU COM NATAS – ORIGINAL DE PORTUGAL

INGREDIENTES

350 g de bacalhau dessalgado
125 ml de nata
125 ml leite
1/2 taça de vinho branco seco
2 batatas grandes cortadas em rodelas finas
4 colheres (sopa) de azeite
1 cebola média cortada em meia lua
2 dentes de alho triturados
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
50 g de parmesão ralado de boa qualidade
1 folha de louro
Noz moscada, pimenta-do-reino e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO DE NATA:

Molho de nata: Em uma panela derreta a manteiga e vá acrescentando aos poucos o trigo, mexendo bem.

Em seguida, acrescente aos poucos a água do cozimento do bacalhau até ficar uma consistência lisa e bem cremosa.

Adicione aos poucos o leite, o vinho e por último a nata, incorporando bem.

Acrescente a noz moscada, pimenta-do-reino e sal a gosto, e reserve.

Em uma panela, frite no azeite a cebola, acrescente o alho e o louro.

Em seguida, acrescente o bacalhau e refogue por 5 minutos.

Retire o louro e acrescente metade do molho de nata, misturando bem.

Em um pirex de aproximadamente 20 cm, pincele com azeite e faça uma "cama" com as batatas, acrescente o bacalhau, despeje o restante do molho por cima e cubra com parmesão ralado.

Em seguida, com o forno preaquecido a 220° C, leve o bacalhau para gratinar por aproximadamente 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15785-bacalhau-com-natas-original-de-portugal.html>