

BACALHAU GRELHADO COM PURÊ 4 QUEIJOS

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em posta

1 kg de batata

leite

manteiga

100 g de queijo parmesão

100 g de queijo provolone

100 g de queijo gouda

100 g de queijo mussarela

azeite

sal

pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte o bacalhau em 4 postas de mais ou menos 250 g cada.

Deixe o bacalhau dessalgar em água gelada por 2 dias até que perca o sal.

Tempere ele com sal e pimenta-do-reino (cuidado para não salgar).

Faça o purê normal, depois do purê pronto adicione os queijos e mexa até que derreta.

Coloque as postas de bacalhau para grelhar em frigideira tefal, na churrasqueira ou na chapa.

Grelhe ele com azeite.

Depois de grelhado, coloque o purê no meio do prato e logo em seguida, adicione o bacalhau e regue com azeite por cima e acrescente cheiro-verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21331-bacalhau-grelhado-com-pure-4-queijos.html>