

BACALHAU COM PURÊ NO FORNO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1e 1/2 kg de batatas
250 g de grão de bico
1 cebola grande ralada
8 azeitonas sem caroços picadas
salsa e cebolinha picadas
3 ovos
50 g de queijo ralado
1 colher (chá) de alho amassado
5 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Após dessalgar o bacalhau por 3 dias em água gelada, retire a pele e os espinhos do peixe e desfie-o.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite.

Após a cebola e o alho dourarem, coloque o bacalhau junto com o fogo baixo para dar uma pré-cozida por 10 minutos.

Passados os 10 minutos coloque as azeitonas picadas, a salsinha, o grão-de-bico cozido e reserve.

Cozinhe as batatas e faça um purê.

Junte o bacalhau com o purê de batatas e coloque em um refratário de vidro.

Separe as claras das gemas dos ovos e bata as claras em neve.

Junte as gemas com as claras devidamente batidas em neve.

Coloque em cima do bacalhau que está no refratário de vidro.

Coloque o queijo ralado em cima dos ovos.

Leve ao forno de 30 a 40 minutos e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23701-bacalhau-com-pure-no-forno.html>