

BACALHAU TOP

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado e dessalgado
1 kg de batatas
2 cebolas
5 dentes de alho
100 g de palmito
100 g azeitona
1 dose de cachaça
pimenta-do-reino, páprica picante, coentro, cheiro-verde a gosto
1/2 kg tomates maduros
creme de leite
1 colher (sopa) de margarina
queijo parmesão
queijo mussarela
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, descasque e amasse-as.

Junte o creme de leite, a margarina, queijo parmesão, e sal a gosto, formando um purê, reserve.

Em uma frigideira, coloque azeite, refogue a cebola, o alho, junte o bacalhau desfiado, use os temperos (pimenta, paprica, coentro).

Deixe cozinhar por volta de 5 minutos.

Adicione o palmito, azeitona, a cachaça e flambe.

Deixe apurar, acrescente o cheiro-verde e desligue o fogo.

Pique os tomates em cubos pequenos, em uma panela, refogue no azeite, com pouco de cebola e alho, colorau, sal e pimenta a gosto.

Cozinhe em fogo baixo.

Em um refratário, coloque o purê, fazendo uma cama.

Junte o bacalhau, regue com azeite, e o molho de tomates.

Cubra com queijo mussarela e leve ao forno preaquecido para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23725-bacalhau-top.html>