

BACALHAU DA PAIXÃO

INGREDIENTES

1 Kg de lombo de bacalhau dessalgado
1 Kg de batatas médias
2 cebolas médias cortadas em rodela finas
azeite
1/2 xícara de azeitonas sem caroço pretas picadas e algumas verdes para enfeitar
1 lata de creme de leite
1/2 copo de requeijão
2 tomates sem pele e sem sementes picados
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de salsa picada
pimenta-do-reino e sal, se precisar
1 ovo cozido cortado em 4, para enfeitar
queijo parmesão

MODO DE PREPARO

Afervente o bacalhau, tire as peles e espinhos e reserve.
Cozinhe as batatas na água do bacalhau, corte em rodelas e reserve.
Em uma panela, refogue as cebolas até que murchem.
Acrescente os tomates, a salsinha, as azeitonas pretas, o leite, o requeijão e pimenta-do-reino.
Por último, coloque o creme de leite sem o soro.
Em um refratário, coloque uma boa quantidade de azeite.
Em camadas, coloque as rodelas de batata, os pedaços de bacalhau e o refogado.
Salpique o queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 180° C, por 30 minutos.
Acrescente os ovos cozidos e as azeitonas verdes e deixe mais 5 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23873-bacalhau-da-paixao.html>