

BACALHAU À MODA BHERING

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
1 pimentão amarelo
2 tomates sem pele e picados
1 cebola picada
4 dentes de alho amassados
azeite extra virgem
1 copo de requeijão cremoso
100 ml de água
50 g de queijo parmesão ralado
salsinha, sal e pimenta-do-reino a gosto
purê de batatas

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau em uma panela com água e leve ao fogo.
Assim que começar a ferver, apague o fogo.
Separe o bacalhau em lascas grandes.
Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.
Acrescente o pimentão, os tomates e refogue um pouco.
Acrescente o bacalhau, misture bem e acrescente a água.
Tampe e deixe cozinhar por uns 3 minutos.
Corrija o sal e coloque a pimenta-do-reino.
Acrescente o requeijão cremoso, misture bem e coloque a salsinha.
Transfira o bacalhau para um refratário e cubra com purê de batatas.
Espalhe o parmesão ralado sobre o purê e leve ao forno até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27236-bacalhau-a-moda-bhering.html>