

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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