

BACALHAU À MODA BHERRING

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 queijão 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 queijão 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-modabhering.html>