

BACALHAU ECONÔMICO EM FALSA NATA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado desfiado
1 e 1/2 litros de água
6 colheres de sopa de azeite
500 g de batatas cortadas em cubinhos
400 g de cebolas picadas (6 unidades médias)
5 dentes de alho picados
2 cubos de caldo de galinha
300 ml de leite (1 e 1/2 copos)
1 copo de requeijão cremoso (200 g)
4 colheres de sopa de farinha de rosca
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Ferver a água, adicionar o bacalhau e manter fervendo por 15 minutos.

Retirar da água, escorrer e reservar.

Corte as batatas em cubinhos e antes de ferver, manter submersas em água para não escurecer e nem amargar.

Na mesma água, ferver as batatas picadas por 5 minutos (para retirar o amido).

Retirar da água, escorrer e reservar.

Em uma panela alta, dourar as cebolas e o alho no azeite.

Juntar os cubos de caldo de galinha e mexer, até misturar bem.

Desligar o fogo.

Adicionar os outros ingredientes, um a um, 200 ml de leite (reservar 100 ml), o copo de requeijão, o bacalhau desfiado e as batatas, sempre mexendo.

Colocar na forma untada e salpicar com uma mistura de queijo parmesão ralado e a farinha de rosca.

Levar ao forno por 40 minutos, a 200°C.

Após 40 minutos, regar com o restante do leite (100 ml) e voltar ao forno, até formar uma camada dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27663-bacalhau-economico-em-falsa-nata.html>