

HADDOCK DE FORNO COM PURÊ DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg e 500 g de haddock defumado (peixe)

2 litros de leite

16 cebolas médias

azeite extra virgem a gosto

sal a gosto

pimenta a gosto

tirinhas de cebolete

MODO DE PREPARO

HADDOCK:

Haddock: Descongelar o haddock defumado.

Cortar em postas de, aproximadamente, 1 polegar de largura.

Deixar dormindo na geladeira em um pirex, todo coberto com leite.

Retirar da geladeira e deixar fora da geladeira por 30 minutos.

Esvaziar o recipiente, tirando metade do leite.

Leve ao forno preaquecido, por 1 hora.

Retirar do forno e retirar o restante do leite que está no pirex.

Reserve.

PURÊ DE CEBOLA:

Purê de cebola: Corte a cebola em rodelas grandes.

Solte todas as rodelas.

Unte bem com azeite.

Misture sal e pimenta a gosto.

Espalhe toda a cebola em uma forma.

Leve ao forno por 50 minutos, ao mesmo tempo que o haddock.

Retire as cebolas e leve ao liquidificador, em 3 a 4 porções.

Antes de bater, misture mais um pouco de azeite, sal e pimenta.

Bata no liquidificador, até formar o purê, porção a porção.

Ao terminar, retire o haddock e sirva junto.

Enfeite ao servir, com tiras de cebolete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28147-haddock-de-forno-com-pure-de-cebola.html>