

BACALHAU GRATINADO NO AZEITE

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
4 batatas inglesas
1 maço de couve troncha ou manteiga
3 cebolas brancas
2 cenouras
4 ovos
300 a 500 g de azeitonas pretas portuguesas ou verdes gregas
1 cabeça de alho
1/2 a 1 garrafa de azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Para esse bacalhau eu uso as partes finas do peixe quando compro uma peça inteira e mais 1 posta grande. Dessalgo e cozinho os pedaços e reservo a água do cozimento.

Desfaço o bacalhau em lascas grossas e reservo.

Na água do cozimento do bacalhau, cozinho 4 batatas inglesas, 1 maço de couve (prefiro a troncha, mas na falta, faço com a manteiga fazendo enroladinhos e espetando palitos para não soltar), 3 cebolas brancas inteiras e 2 cenouras cortadas em pedaços grandes.

Deixo alguns minutos no cozimento, só para dar uma amolecida e pegar o gosto do bacalhau (já que estou usando a água do cozimento do bacalhau).

Cozinho 4 ovos e uso 300 a 500 g gramas de azeitonas, quanto maiores melhor (uso as portuguesas pretas ou as verdes gregas).

Em um refratário, arrumo todos os ingredientes de forma que fique assim como na foto (bem colorido e bem disposto).

Neste momento também espalho alguns dentes de alho crus e a cebola cozida eu corto em 4 partes.

Após tudo devidamente arrumado, literalmente derramo azeite extra virgem sobre todos os ingredientes até que quase os afogue.

Dependendo do tamanho do refratário e a quantidade de ingredientes, pode levar de 1/2 a 1 garrafa de azeite (uso o melhor azeite possível).

Levo ao forno por uns minutos, até dourar levemente o bacalhau que não está imerso no azeite (as pontinhas que ficam pra fora).

Retire ainda fervendo do forno, vai ver o azeite borbulhando.

Sirva com arroz branco, pra quem gosta ou simplesmente puro!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28213-bacalhau-gratinado-no-azeite.html>