

BACALHAU COM NATAS À BRAGA FEAT MOREIRA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau
4 batatas médias
1 cebola
alho a gosto
tempero pronto a gosto (de sua preferência)
400 g de creme de leite
400 g de queijo meia cura ralado (ou parmesão)
azeitonas pretas
2 tomates
azeite
1 ovo
200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau (na água fervente, leva em torno de 10 minutos, trocando a água 3 vezes, na água fria é em torno de 24 horas), retire a pele do peixe e reserve.

Separadamente, frite o alho e a cebola até dourar.

Frite as batatas no azeite e reserve.

Acrescente o bacalhau desfiado, juntamente a cebola dourada.

Quando o bacalhau dourar, misture as batatas, o creme de leite, azeitonas a gosto e coloque no refratário para assar.

Coloque os tomates picados, as fatias de mussarela e cubra com o queijo ralado.

Acrescente tempero pronto a gosto (dica: tempero a base de manjeriço, salsa e coentro).

Pincele o ovo batido.

Decorre com azeitonas e leve ao forno, preaquecido a 290°C por 25 minutos ou até durar.

Retire e sirva acompanhado de vinho suave.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29322-bacalhau-com-natas-a-braga-feat-moreira.html>