

BACALHAU À MAQUINÉ

INGREDIENTES

650 g de bacalhau
800 g de purê de batata pronto
200 g de requeijão cremoso
100 g de cheddar
300 ml de creme de leite fresco
50 g de queijo parmesão
100 g de azeitona sem caroço e picadas
100 g de cebola picadas
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

BACALHAU:

Bacalhau: Ferva o bacalhau 4 vezes, trocando sempre a água.
Não deixe dessalgar demais e então desfie.
Em uma panela com azeite, frite a cebola e então acrescente o bacalhau e as azeitonas.
Misture e deixe no fogo baixo por cerca de 10 minutos.
Desligue o fogo e reserve.

MOLHO:

Molho: Em outra panela, coloque o requeijão, o cheddar e o creme de leite.
Misture com um batedor.
Retire do fogo antes de ferver.

MONTAGEM:

Montagem: Numa forma refratária, coloque o purê tampando todo o fundo. Por cima do purê coloque o bacalhau e em cima o molho. Acrescente o parmesão. Leve ao forno médio por cerca de 40 minutos. Sirva com arroz branco.
Também pode ser feito com frango desfiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29811-bacalhau-a-maquine.html>