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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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