

BACALHAU KI DELÍCIA

INGREDIENTES

RECEITA PARA 2 KG DE BACALHAU:

Receita para 2 kg de bacalhau:alho a gosto

azeite

1 vidro de azeitonas sem sementes

1 pimentão verde cortado em rodela

1 pimentão amarelo cortado em rodela

1 pimentão vermelho cortado em rodela

2 cebolas grandes cortada em rodela

1 tomate grande sem sementes picadinho

pimenta-do-reino a gosto

6 ovos cozidos

2 litros de leite

5 batatinhas grandes cortadas em rodela

MOLHO BRANCO (OPCIONAL):

Molho branco (opcional):3 copos grandes de leite

1 e 1/2 colher de sopa de manteiga

1 copo de requeijão cremoso (pode ser com sabor)

1 colher de sopa cheia de amido de milho (se o molho ficar ralo, pode colocar mais um pouco de amido de milho para dissolver em água gelada).

1 lata de creme de leite

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Colocar o leite, a manteiga e o amido de milho em uma panela, mexer bem para dissolver o amido de milho, ligar o fogo baixo e mexer para começar a engrossar.

Adicionar o requeijão, o queijo ralado e mexer mais um pouco.

Quando o molho estiver no ponto desejado, desligar o fogo, esperar uns 10 minutos e adicionar o creme de leite, mexer bem e reservar.

BACALHAU:

Bacalhau: Colocar o bacalhau de molho na água gelada na noite anterior ao preparo e deixar na geladeira por 12 horas, trocar a água uma vez durante esse período de 12 horas. Após as 12 horas, se perceber que o bacalhau continua salgado, trocar a água mais uma vez.

Próximo ao preparo do bacalhau, colocar 2 litros de leite para ferver, após a fervura, desligar o fogo e colocar o bacalhau escorrido dentro da panela do leite quente e deixar tampado por 1 hora.

Escorrer o bacalhau e deixar descansar um pouco.

Refogar a cebola com um fio de azeite. Quando a cebola estiver bem refogada, juntar os pimentões cortados em rodela, o tomate e o alho, deixar misturar bem e adicionar as azeitonas e mexer mais um pouco.

Colocar as rodela de batatinhas para ferver um pouco, acrescentar uma pitada de sal e um fio de óleo para pegar um leve sabor, não deixar cozinhar demais.

Separar um refratário que possa ir ao forno, de preferência de vidro e começar a colocar o bacalhau e suas camadas de tempero.

MONTAGEM:

Montagem: Forrar o fundo do refratário com azeite, colocar um pouco da mistura dos temperos refogados, colocar uma porção de bacalhau, em seguida colocar as batatinhas e em seguida outra camada de bacalhau, o restante dos ingredientes refogados e um pouco de azeite por cima do bacalhau.

Se preferir, colocar o molho branco ficará bem saboroso.

Caso não queira colocar o molho branco, apenas colocar bastante azeite para o bacalhau não ficar seco e cobrir com papel alumínio e levar ao forno.

Cobrir o bacalhau com um papel alumínio e levar ao forno por 30 minutos, depois retirar o papel alumínio e deixar mais uns 10 minutos. Tirar do forno, cortar os ovos em rodela para enfeitar, colocar por cima e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31362-bacalhau-ki-delicia.html>