

BACALHAU COM REQUEIJÃO E BACON

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau limpo em posta

500 ml de azeite extra virgem

100 g de queijo ralado

1 kg de cebola em rodelas

1 kg de batata cozida em rodelas

400 ml de leite

1 lata de creme de leite

400 g de requeijão culinário

1 limão

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 colher (sopa) de manteiga

sal, pimenta-do-reino branca, molho de hortelã, salsinha picada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o bacalhau com sal, pimenta-do-reino branca, a salsinha picada, limão, os 2 pimentões picados bem fino e o azeite. Reserve e coloque na geladeira para marinhar por aproximadamente 2 horas.

Corte as batatas em rodelas de 0,5 cm, tempere com sal e reserve.

Corte as cebolas em rodelas (coloque-as no micro-ondas por 3 minutos para que amoleçam um pouco - após cortá-las).

Corte o bacon em pequenos cubos e frite em uma panela grande, após dourarem adicione a manteiga até derreter e adicione o requeijão e o leite, mexendo bem até obter uma mistura homogênea. Adicione sal e pimenta-do-reino branca a gosto e deixe ferver. Desligue o fogo e adicione o creme de leite mexendo até que o mesmo se incorpore à mistura. Reserve.

Em uma frigideira coloque um pouco do azeite e sele as postas de bacalhau deixando fritar cerca de 3 minutos cada lado da posta e depois reserve.

Montagem do prato:

Em uma travessa refratária, coloque as batatas em rodelas no fundo, colocando as postas de bacalhau sobre as mesmas.

Espalhe a cebola sobre as postas e regue com um pouco do azeite que sobrou.

Jogue o molho de queijo sobre as camadas e polvilhe com o queijo ralado.

Leve ao forno médio por 20 minutos e depois coloque para gratinar por mais 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/32379-bacalhau-com-queijo-e-bacon.html>