

BACALHAU AO ZÉ DO PIPO

INGREDIENTES

1 kg de lombo de Bacalhau dessalgado
4 xícaras de chá de leite
1/2 xícara de azeite de oliva extra virgem
2 cebolas cortadas em rodelas finas
3 dentes de alho em lâminas
1 folha de louro
1 colher de cheiro verde
300 g de maionese
1 kg de batatas
2 colheres de sopa de manteiga
50 g de azeitona preta sem caroço
Sal e Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tire a pele do lombo do bacalhau e corte em postas generosas.

Uma panela funda disponha o bacalhau, acrescente o leite e cozinhe até levantar fervura.

Tire do fogo e deixe descansar de molho no leite por 15 minutos.

Escorra o bacalhau e reserve o leite. Coloque em um refratário polvilhe com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Em uma frigideira grande, coloque o azeite e aqueça em fogo brando. Junte a cebola, o alho e o louro e refogue tudo até a cebola começar a amolecer.

Regue com 1 xícara do leite reservado e cozinhe até a cebola ficar bem macia sem deixar dourar. Retire do fogo, polvilhe o cheiro verde e misture.

Despeje a mistura sobre os lombos de bacalhau.

Cubra toda a superfície com a maionese, espalhando com uma espátula até formar uma camada uniforme.

Em uma panela coloque as batatas descascadas, cozinhe em fogo brando até ficarem macias. Retire do fogo e passe-as no espremedor formando uma massa uniforme.

Volte a massa para uma panela acrescente a manteiga, 1/2 xícara de leite e cozinhe misturando tudo com colher de pau, formando um purê.

Guarneça as laterais do refratário com o purê, leve ao forno alto (220°C) para gratinar por 15 minutos.

Retire do forno, decore com as azeitonas pretas.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34205-bacalhau-ao-ze-do-pipo.html>