

BACALHAU DE FORNO COM CREME DE LEITE A CASA ALTA

INGREDIENTES

600 g bacalhau em lascas dessalgado

3 batatas

1 alho poró

2 cebola

11 dentes de alho

400 ml creme de leite

azeitona preta sem caroço

queijo parmesão

sal

pimenta-do-reino

noz moscada

leite

óleo

azeite

coentro

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Ferva o leite com pimenta-do-reino e 3 dentes de alho.

Mergulhe o bacalhau no leite e reserve por 1 hora.

Amasse 2 dentes de alho, misture em 8 colheres de sopa de azeite e deixe em repouso por 30 minutos.

Corte 3 batatas em pedaços pequenos, cozinhe-as na água com sal, pimenta-do-reino e noz moscada. Quando estiverem quase al dente, escorra-as e leve-as ao forno, com mais sal, pimenta-do-reino e noz moscada para que sequem e fiquem crocantes. Reserve-as.

Retire o bacalhau do leite e escorra-o bem numa peneira. Reserve o leite da marinada.

Numa frigideira, doure com um fio de óleo 8 dentes de alho fatiados, 1 e 1/2 cebola picada e 1 alho poró picado.

Quando o refogado estiver dourado, junte o bacalhau para que cozinhe.

Num recipiente, misture 400 ml de creme de leite, com uma xícara do leite da marinada. Acrescente sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.

Num refratário, misture as batatas e o refogado de bacalhau. Despeje a mistura do creme de leite, acrescente coentro picado, a 1/2 cebola restante em fatias, salpique queijo parmesão ralado e o cheiro verde picado por cima.

Leve ao forno para dourar o queijo. Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35010-bacalhau-de-forno-com-creme-de-leite-a-casa-alta.html>