BACALHAU À LAGAREIRO À MODA CASA ALTA

INGREDIENTES

1 lombo de bacalhau dessalgado

sal

pimenta-do-reino

farinha de rosca

azeite extra-virgem

alho

1 cebola grande

8 ceboletes

8 mini-batata

1 brócolis americano

noz-moscada

orégano

azeitona preta

1 cheiro verde picado

MODO DE PREPARO

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

Salpique o lombo do bacalhau com sal e pimenta-do-reino e unte o bacalhau com parte do azeite de alho. Deixe em repouso por 30 minutos.

Empane o Bacalhau na farinha de rosca. Numa frigideira, coloque aproximadamente 60 ml de azeite e depois de esquentar um pouco (não muito), doure todas as faces do bacalhau. Vai levar mais ou menos 5 minutos por face, incluindo as laterais.

Depois de pronto o bacalhau, retire da frigideira e repouse num refratário. Não despreze o azeite utilizado.

Junte ao refratário 8 ceboletes, 8 dentes de alho com casca e 8 mini-batatas. Tempere-os com sal, pimenta-do-reino, noz moscada e orégano. Regue tudo com o restante do azeite de alho e leve ao forno a 180ºC até que as batatas fiquem al dente.

Enquanto o Bacalhau está no forno, doure o brócolis americano, 8 dentes de alho em fatias e 1 cebola grande em rodelas, separadamente, no azeite que restou. Reserve.

Quando as batatas estiverem al dente, retire o refratário do forno, descasque as ceboletes e os alhos e retorne-os ao refratário. Junte a cebola refogada, o alho refogado e azeitonas pretas a gosto. Volte tudo ao forno por 5 minutos para esquentar.

Salpique com o cheiro verde picado e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35011-bacalhau-a-lagareiro-a-moda-casa-alta.html