

SUPREMO DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batata
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 copo de requeijão (250 g)
- 3 ovos
- 1 colher de margarina
- azeite
- 1 cabeça de alho
- 1 cebola média

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro, trocando a água pelo menos 3 vezes.

Escalde o bacalhau, desfie e reserve.

Em uma panela refogue o alho (bem socado com bastante azeite).

Quando estiver começando a dourar coloque o bacalhau e vá mexendo.

Em seguida coloque a cebola ralada e mexa até começar a soltar da panela, reserve.

Na água em que escaldou o bacalhau cozinhe as batatas e passe no espremedor.

Em seguida coloque o requeijão, o leite de coco a margarina e as gemas (reserve as claras). Misture tudo com as batatas e bata na batedeira até formar um creme homogêneo.

Misture o bacalhau no creme mexendo bem uniforme.

Coloque no refratário untado com azeite.

Bata as claras em neve e coloque por cima do Supremo.

Em seguida coloque no forno pra gratinar.

Sirva com arroz branco salada verde.

É uma delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36636-supremo-de-bacalhau.html>