

BACALHAU COM NATA

INGREDIENTES

800 g de bacalhau (lombo dessalgado)

300 g de cebola

30 g de alho em lâminas

280 g de batata

200 g de queijo parmesão ralado

200 ml de caldo de bacalhau

300 ml de creme de leite

400 ml de leite

Noz-moscada a gosto

70 g de farinha de trigo

60 g de manteiga

40 g de azeitonas preta picadas

1/4 maço de salsinha picado

50 ml de azeite virgem

1 cabeça de alho com casca

2 folhas de louro

Sal a gosto

Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO

Em uma panela coloque a manteiga e a derreta, mexendo com a ajuda de um fouet.

Junte a farinha e continue mexendo.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Coloque o caldo de bacalhau (Ferva a água que cozinhou o bacalhau com uma cabeça de alho e louro).

Acrescente o creme de leite e o leite.

Finalize, ralando a noz-moscada na hora e acrescentado sal e pimenta.

Mexa até obter o ponto.

Numa refratária comece com as batatas douradas.

Coloque uma camada de bacalhau.

Coloque por cima a cebola.

Despeje o molho branco.

Finalize com o queijo ralado.

Leve ao forno a 180°C para gratinar.

Para completar, tire do forno e adicione as azeitonas e a salsinha picadas.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37314-bacalhau-com-nata.html>