

BACALHAU À MODA DA BIANCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau do porto

1 caixa de creme de leite

2 cebolas grandes em rodelas

1 vidro de leite de coco

5 ovos cozidos

2 claras batidas em neve

100 g de azeitonas pretas

noz moscada a gosto

2 dentes de alho picados

2 tomates picados

sal a gosto

cheiro verde a gosto

azeite a gosto

queijo parmesão fresco a gosto

MODO DE PREPARO

Deixar o bacalhau de molho por 12 horas.

Em uma panela colocar o bacalhau para cozinhar e após cozido desfiá-lo (reserve)

Em uma panela coloque o alho picado e uma colher de sopa de cebola batida com azeite necessário para o refogado até que fique dourado.

Acrescentar o tomate até que forme um molho consistente.

Acrescentar o bacalhau previamente desfiado.

Acrescentar a azeitona.

Acrescentar o leite de coco e deixar cozinhar por 10 minutos.

Acrescentar o sal.

Transferir para um refratário e colocar as cebolas cobrindo o bacalhau e os ovos cozidos fatiados. Reserve.

Às claras batidas em neve adicionar o creme de leite e a noz moscada e adicionar essa mistura ao bacalhau no refratário.

Salpicar o queijo parmesão e levar ao forno para assar por 20 minutos.

Servir com arroz branco.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39567-bacalhau-a-moda-da-bianca.html>