

BACALHAU À ZÉ DO PIPO (RECEITA PORTUGUESA)

INGREDIENTES

2 lombos de bacalhau

700 g de batatas

125 ml de azeite

1 cebola grande cortada em rodelas

2 dentes de alho cortados em rodelas

1 folha de louro

farinha de trigo para polvilhar

40 g de manteiga

80 ml de leite

1 gema

125 g de maionese

tiras de pimentão vermelho (natural ou em conserva)

azeitonas pretas

sal

pimenta

noz-moscada

MODO DE PREPARO

Numa panela com água e sal, junte as batatas e deixe cozinhar por 25 minutos. Faça um purê.

Leve o purê de batatas ao fogo e junte a manteiga e o leite. Tempere com noz-moscada, junte a gema e mexa bem. Reserve.

Passe os lombos de bacalhau já dessalgados na farinha de trigo e frite-os de ambos os lados no azeite quente, apenas o suficiente para ganhar cor. Acomode-os num pirex ou em pratos refratários individuais.

No mesmo azeite usado para fritar o bacalhau, frite a cebola, o louro e os alhos. Mexa e deixe refogar.

Espalhe este refogado por cima dos lombos. Espalhe o purê em volta dos lombos. Cubra o bacalhau com maionese e as tiras de pimentão.

Leve ao forno preaquecido a 220°C durante 20 minutos para gratinar. Retire e decore com as azeitonas.

Optativamente, em vez de fritar, cozinhe o bacalhau durante 5 minutos na água ou no leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/40836-bacalhau-a-ze-do-pipo-receita-portuguesa.html>