

BACALHAU DO IMPERADOR

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau.
- Azeite de boa qualidade para fritar e regar
- 1 lata de molho de tomate
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de farinha de trigo bem cheia
- 1 colher de manteiga
- 3 colheres de requeijão
- 6 batatas cortadas em rodela cozidas e fritas
- Batata palha

MODO DE PREPARO

REFOGADO:

Refogado: Aqueça a manteiga no azeite escorrido do bacalhau com dois dentes de alho (cebola e pimenta a gosto), o molho de tomate e o creme de leite até abrir fervura. Adicione o bacalhau cozido anteriormente e envolva-o delicadamente no creme. Coloque a farinha de trigo dissolvida em meio copo de leite e mexa com cuidado até ferver novamente e encorpar levemente. Deixe esfriar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário grande com manteiga. Distribua as batatas no fundo, espalhe por cima todo o refogado de bacalhau, distribua pelotinhas do requeijão por cima da cobertura e finalize salpicando batata palha. Leve ao forno para gratinar. Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40924-bacalhau-do-imperador.html>