

BACALHAU AO CREME DE AZEITONAS PRETAS E PALMITO

INGREDIENTES

PARA O ARROZ REFOGADO:

Para o Arroz refogado: 300 g de arroz branco tipo 1 fino

2 dentes de alho ralados

1 colher de chá de sal

3 colheres de azeite

PARA O MOLHO ESPECIAL DE AZEITONAS PRETAS E PALMITO:

Para o Molho especial de Azeitonas pretas e palmito: 100 g de azeitonas pretas descaroadas

2 colheres de vinagre

150 g de coentro ou salsa

100 g de palmito

1 gema cozida

1 gema crua

1 cebola grande fatiada e refogada com 1 fio de azeite

2 dentes de alho sem o miolo (é o “coração” do alho, ao partir ao meio, você consegue visualizá-lo, ao retirá-lo, o sabor fica super suave)

PARA O BACALHAU:

Para o Bacalhau: 1 kg de bacalhau cortado em postas

suco de 2 limões

Pimenta-do-reino

Sal a gosto

1 dente de alho grande

1 colher de manteiga

azeite

100 g de farinha de trigo

PARA O MACARRÃO DE CENOURA:

Para o Macarrão de cenoura: 1 cenoura grande

1 colher de sopa de orégano

azeite

Sal a gosto

Pimenta-do-reino

PARA O CREME DE BATATAS:

Para o Creme de batatas: 1 batata grande cozida e peneirada

1 dente de alho ralado

1 colher de manteiga

200 ml de leite

Noz moscada a gosto ou raspas de limão siciliano

1 colher de chá de farinha de trigo

200 g de champignons fatiados (ou shimeji ou fungi)

MODO DE PREPARO

ARROZ REFOGADO:

Arroz refogado: Doure ligeiramente os 2 dentes de alho em uma colher de azeite, depois coloque o arroz e duas colheres de azeite e envolva. Por fim, acrescente o sal, cubra com água quente e em 10 minutos o arroz estará pronto.

MOLHO ESPECIAL DE AZEITONAS PRETAS E PALMITO:

Molho especial de Azeitonas pretas e palmito: Misture tudo em um processador ou liquidificador e bata em velocidade máxima. Vá adicionando aos poucos o azeite, sem parar de bater. Ele vai formando um creme com a consistência de uma maionese caseira. O sabor é surpreendente. Vai aproximadamente 300 a 400 ml de azeite.

BACALHAU:

Bacalhau: Leve as postas do bacalhau a uma panela para cozinhar no vapor durante cinco minutos para manter a suculência.

Depois, tempere as postas com pimenta do reino e sal a gosto, o suco de 2 limões e 1 dente de alho ralado.

Em uma frigideira, aqueça o azeite e 1 colher de manteiga.

Sele a posta com um pouco de farinha de trigo. Para manter a suculência do bacalhau deixe formar crostas dos dois lados.

MACARRÃO DE CENOURA:

Macarrão de cenoura: Rale a cenoura a favor da fibra, no sentido longitudinal, para formar longos fios de cenoura, como se fossem mini espaguetes.

Cozinhe no vapor ligeiramente por 4 a 5 minutos. Salpique sal.

Leve a uma frigideira azeite e 1 colher de orégano. Doure o orégano ligeiramente e depois envolva os fios de cenoura e acrescente pimenta-do-reino moída na hora.

CREME DE BATATA:

Creme de batata:Em uma panela, coloque o azeite e o alho, dê uma leve dourada e acrescente 1 colher de chá de farinha de trigo e 1 colher de manteiga. Mexa até formar uma pasta. Acrescente 200 ml de leite e envolva. Adicione noz moscada a gosto ou raspas de limão siciliano. Acrescente a batata. Mexa bem para envolver tudo. Finalize como o queijo gorgonzola e o champignon. Mexa até ficar com o ponto de creme leve (se for necessário acrescente mais leite aos poucos).

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato:No centro, coloque o creme e sobre ele, repouse o bacalhau crostado. Decore o prato com o macarrão de cenoura e finalize com o molho especial de azeitonas e palmito.

Sirva com uma porção de arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41092-bacalhau-ao-creme-de-azeitonas-pretas-e-palmito.html>