

BACALHAU AO FORNO COM CASTANHAS-DO-PARÁ

INGREDIENTES

4 batatas inglesas grandes cozidas cortadas em rodelas

500g de bacalhau limpo e desfiado e dessalgado de véspera

1 cebola (cortada em tiras de 2x2 cm)

½ pimentão vermelho (cortado em tiras de 2x2 cm)

½ pimentão verde (cortado em tiras de 2x2 cm)

½ pimentão amarelo (cortado em tiras de 2x2 cm)

6 dentes de alho

1 lata de creme de leite sem soro

100 g de azeitonas pretas

150 g de castanhas de caju

1 colher de café de pimenta do reino em pó

250 ml de leite

Azeite de oliva

Caldo de peixe em pó

50 g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau em água fervente por 30 minutos, escorra e reserve.

Em uma panela refogue a cebola, os pimentões e o alho em um pouco de azeite por uns quinze minutos ou até quase dourar; acrescente uma colher de caldo de peixe e meio copo d'água e deixe cozinhar por mais quinze minutos e reserve.

Em uma panela esquente o leite e acrescente nele o bacalhau, 3 colheres de azeite, a castanha de caju, 2 colheres de caldo de peixe, aos poucos (verifique o sal) e a pimenta do reino. Deixe ferver por 15 minutos.

Em um refratário, cubra o fundo com bastante azeite (meio copo americano), acrescente as batatas para cobrir todo o fundo, cubra com o bacalhau e seu caldo, regue com mais azeite e, por cima dele, coloque o molho de pimentões, alho e cebolas. Distribua sobre ele o creme de leite em bolas, sem preocupar-se em cobrir tudo.

Disponha por cima as azeitonas pretas e salpique o parmesão por cima. Leve ao forno para gratinar por 15 a 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42244-bacalhau-ao-forno-com-castanhas-do-para.html>