

# BACALHAU À LA ALINE

## INGREDIENTES

500 g macarrão parafuso  
700 g bacalhau desalgado  
4 batatas médias  
1 dente de alho ralado  
1 cebola picado  
2 colher de sopa de suco de limão  
10 ml de whisky  
4 colher de sopa de requeijão  
2 ovos cozido  
azeite de oliva  
coentro picado a gosto  
queijo parmesão a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Desalgue o bacalhau e desfie em lascas grande e reserve.

Conzinhe o macarrão e deixe al dente, reserve.

Marine o bacalhau desfiado com o alho, whisky, por 5 minutos.

Corte a batata em palitos, frite no azeite e reserve.

Em uma frigideira quente acrescente azeite, cebola, coentro refogue e acrescente o bacalhau, em seguida coloque o requeijão e deixe cozinhar por 3 minutos, se ficar seco regue com azeite.

Em um refratário coloque metade da quantidade do macarrão cozido e metade do bacalhau e misture, repita mais uma vez o processo com o restante dos ingredientes.

Depois decore com as batatas, os ovos e queijo parmesão e gratine por 10 minutos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43092-bacalhau-a-la-aline.html>