

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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