

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>