BACALHAU À ZÉ DO PIPO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em lascas

500g de batata

1 litro e 1/2 de leite

3 cebolas

1 colher de manteiga ou margarina

2 folhas de louro

1 pacote de azeitonas pretas

1 pote de maionese

2 colheres de azeite

Sal à gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau já dessalgado com leite

Faça um purê consistente, pode ficar pedaçudo

Use o leite que ferveu o bacalhau

Adicione manteiga e acerte o sal caso precise

Corte a cebola em rodelas o mais fino possível

Quando estiver cozida, acrescente de 1 a 2 conchas do leite que ferveu o bacalhau e mexa até ficar cremoso

Em uma travessa, começe com o bacalhau, em segundo o purê, terceiro com a cebola, quarto com a maionese e em quinto coloque a azeitona preta para decoração

Pré aqueça o forno em 250° por 5 minutos

Em forno a 180° asse o bacalhau por aproximadamente 1 hora e 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4524-bacalhau-a-ze-do-pipo.html