BACALHAU À MODA PARAIBANA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1 kg de batata inglesa

2 sachê de sazón vermelho

4 ovos

2 caixetas de creme de leite nestlé

1 vidro de azeitonas verdes ou preta

2 cebolas média

pimenta-do-reino

sal

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau deixando de molho na noite anterior e trocar a água pelo menos 4 vezes (dependendo do tipo do bacalhau).

Desfie o bacalhau colocando a pimenta do reino a gosto e os 2 sachês de sazón.

Reserve.

Em uma panela coloque azeite a gosto e corte a cebola em finas rodelas e refogue até dourar um pouco e acrescente o Bacalhau para que cozinhe um pouco até sair toda a água, acrescente as azeitonas em rodelas ou pedaços.

Reserve.

Em outra panela cozinhe as Batatas Inglesa , amasse e faça um purê acrescentando os 4 ovos (se preferir bata as claras em separado e só depois acrescente as gemas), um pouco de sal a gosto e o creme de leite (caso seja necessário acrescente um pouco de leite comum) até formar uma papa. Reserve.

Em uma tigela refratária (em medida que caiba todos os ingredientes), banhe com azeite, primeiramente o fundo e as laterais, coloque uma camada do purê de batatas, em seguida todo o Bacalhau, e regue mais uma vez com azeite, colocando em seguida outra camada de batatas. Para finalizar povilhe um pouco do queijo ralado e decore a gosto (com rodelas de cebola ou azeitonas). Leve ao forno por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47893-bacalhau-a-moda-paraibana.html