LASCAS DE BACALHAU AO CATUPIRY

INGREDIENTES

800 g de lascas de bacalhau dessalgado

800 g de batata

1 caixa de catupiry em temperatura ambiente

2 colheres de sopa de margarina

1 cebola gde picadinha

1/2 copo de leite

3 dentes de alho amassadinho

1/2 alho poró fatiadinho

Sal e pimenta vermelha a gosto

1 pimentão vermelho picadinho

2 colheres de sopa de molho de tomate

2 colheres de sopa de azeite

1 cenoua picadinha ou ralada grosso

1 xícara de farinha de rosca caseira

1 xícara de parmesão faixa azul ralado

cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau e ferva em água até ficar macio.

Retire com uma escumadeira, desfie e reserve.

Na água do bacalhau cozinhe as batatas descascadas.

Não coloque sal.

Enquanto as batatas cozinham, refogue o bacalhau.

Em uma panela coloque o azeite, a cebola e o alho, deixe dourar e acrescenteo bacalhau, a cenoura, o alho poró, o pimentão e o molho de tomate.

Deixe refogar e se necessário acerte o sal e coloque a pimenta vermelha a gosto.

Acrescente o cheiro verde e reserve.

Com as batatas cozidas, passe no espremedor, junte o leite e 1 colher cheia de margarina, misture bem, como um purê e junte meia caixa de catupiry, acerte o sal.

Coloque o leite aos poucos pois se a batata for mais aguada pode reduzir a quantidade de leite. O purê deve ficar com consistência firme.

Reserve.

Com a margarina restante unte um refratário grande, coloque o purê, sobre ele o bacalhau refogado.

Pique o restante da caixinha de catupiry e distribua sobre o bacalhau.

Polvilhe com a mistura da farinha de rosca com o parmesão.

Coloque no forno para gratinar.

Sirva logo que retirar do forno com arroz branco e uma salada de folhas sortidas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51738-lascas-de-bacalhau-ao-catupiry.html