

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 cenoura 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 acrescente o 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!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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