

MOUSSE DE BACALHAU DA VÓ INÊS

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado
1 kg de batatas
500 g de maionese
100 g de queijo mussarela
50 g de queijo parmesão ralado grosso
Azeite de oliva quanto goste

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau e leve para ferver por aproximadamente 15 minutos, retire da água e deixe esfriar um pouco e desfie bem retirando pele e espinhos (reserve a água e deixe esfriar).

Desfie bem o bacalhau e reserve.

Na água de cozimento do bacalhau já frio, cozinhe as batatas.

Escorra as batatas e passe pelo espremedor para fazer um purê, acrescente a maionese e o bacalhau desfiado, misture bem, corrija o sal se necessário.

Unte com o azeite um refratário e arrume metade do mousse (aperte e alise bem), no refratário, coloque as fatias de queijo mussarela e complete com a outra parte do mousse, deixe bem lisinho.

Arrume bem e pincele azeite de oliva e cubra com o queijo parmesão ralado grosso.

Leve ao forno médio até ficar dourado/gratinado se tiver gratinador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52290-mousse-de-bacalhau-da-vo-ines.html>