BACALHAU COM CEBOLAS

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado (lombo)

600 g de cebolas cortadas em rodelas bem finas (quase transparentes)

1 lata de azeite de oliva comum da maior (350 ml)

800 g de batatas descascadas e cortadas em cubos

Ervas finas a gosto- anis estrelado, folha de louro, alecrim etc

1 cabeça grande de alho cortada ao meio (com casca e tudo)

1 lata ou caixinha de creme de leite sem soro ou 1 pote cream cheese ou um copo de requeijão de boa qualidade, pode ser light ou normal (escolha de sua preferência)

150 g de azeitonas portuguesas

Parmesão ralado grosso a gosto

Manteiga e leite a gosto para o purê

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Fervente o bacalhau com ervas finas e sal de sua escolha e gosto, deixe os em pétalas e reserve.

Na mesma água que ferventou o bacalhau, cozinhe as batatas, quando estiverem bem cozidas, retire da água as batatas junto com o alho e faça um purê usando leite e manteiga, reserve.

Em uma panela despeje o azeite todo da lata, refoque toda a cebola, quando ela estiver murcha e o azeite não estiver mais turvo (enquanto a cebola esta refogando ela solta seu sumo e deixa o azeite com aspecto turvo, quando o azeite estiver translúcido novamente você vai perceber que a cebola estará murcha), coloque as petalas de bacalhau e em seguida as azeitonas e continue refogando por mais 1 ou 2 minutos em fogo médio, coloque o creme de leite ou creme de queijo ou requeijão, misture e desligue o fogo.

Despeje tudo em um refratário e por cima do bacalhau com cebolas.

Coloque suspiros ou colheradas do purê de batatas e salpique o parmesão, em seguida leve ao forno para gratinar por mais ou menos 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52492-bacalhau-com-cebolas.html