

BACALHAU DA TITI

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
2 kg de batata
3 cebolas médias
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho ou amarelo
3 ovos
1 vidro de leite de coco dos grandes
12 azeitonas verdes ou pretas
1 lata de creme de leite, sem o soro
1 maco de cheiro verde
um punhado de pimentinhas verde.
azeite extra virgem
sal, se precisar
1 colher de sobremesa de manteiga

MODO DE PREPARO

Colocar o bacalhau de molho na geladeira durante 24 horas, trocando pelo menos umas cinco vezes a água.

Dessalgado o bacalhau, dar uma leve a ferventada só para tirar a pele.

Tirar o bacalhau todo em lascas bem graúdas.

Cortar 2 cebolas, o cheiro verde, as pimentinhas e o pimentão verde, miúdos.

Colocar em uma panela juntamente com 1 xícara de café do azeite português extra virgem e refogar os temperos, adicione o bacalhau e logo em seguida o leite de coco, deixando ferver por 5 minutos.

Reserve

Amoleça as batatas, tire as cascas e passe no espremedor.

Pegue as batatas já amassadas, adicione a manteiga, levando-a ao fogo, sempre mexendo e coloque a lata de creme de leite e coloque um pouco de sal.

Para montar a receita, precisaremos de um refratário grande.

Unte o fundo do refratário com um pouco do azeite.

Coloque uma camada bem expressa do purê, em seguida adicione o bacalhau com todos os ingredientes, cubra com rodelas do restante da cebola, o pimentão amarelo ou vermelho em rodelas, os ovos e finalize com o restante do purê.

enfeite com as azeitonas, regue com um pouco de azeite e coloque no forno, com temperatura média de 180, por 20 a 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53119-bacalhau-da-titi.html>