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 aferventada so para tirar a pele.

Tirar o bacalhau todo em lascas bem graúdas.

Cortar 2 cebolas, o cheiro verde, as pimentinhas e o pimentao 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 expessa do pure,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 azeie e coloque no forno,com temteratura media 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