FOLHADO DE BACALHAU À MODA DO CHEF

INGREDIENTES

1 kg de filé de Bacalhau do Porto dessalgado

250 ml de leite de coco

2 cebolas roxas raladas

1 pimentão picado

2 tomates picados sem pele e sem sementes

Pimenta do reino a gosto

Salsa a gosto

Espinafre a gosto

4 dentes de alho grandes picados

Azeite

Massa para folhear

Requeijão de uso culinário

100 g de Ricota

50 g de queijo gorgonzola

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola roxa no azeite, em seguida o alho picado, o pimentão e o leite de coco. Refogue por 5 minutos com a panela semi tampada, em seguida, mergulhe os filés de bacalhau, acrescente a pimenta do reino e a salsa.

Refogue tudo por mais 5 minutos até reduzir o molho e encorpar.

Por fim, acrescente o espinafre e envolva. Tampe a panela até que murche.

Para a montagem das porções individuais siga o passo a passo.

Para este prato foram utilizadas forminhas de porcelana de 9x5 cm.

Acrescente o bacalhau nas forminhas.

Acrescente uma camada de ricota.

Acrescente o requeijão culinário.

Cubra com a massa para folhear e pincele gema de ovo sobre a massa.

Dica: leve as forminhas ao freezer por dez minutos antes de ir ao forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55136-folhado-de-bacalhau-a-moda-do-chef.html