BACALHAU AO ZÉ DO PIPO DA HELÔ

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

500 ml de azeite

alho a gosto

sal a gosto

cheiro verde a gosto

250 g de azeitona

500 g de maionese

1,5 kg de batata

2 ovos

1 maço de brócolis

MODO DE PREPARO

Refogue o bacalhau (desfiado e dessalgado) com o alho, cebola, azeitonas, brócolis cozido picado, cheiro verde e azeite e reserve-o.

Amasse a batata e acrescente a maionese, fazendo assim um purê.

Forre um refratário com metade do purê, reserve a outra metade.

Acrescente o bacalhau refogado sobre este purê e espalhe bem, regue com um pouco mais de azeite, cubra em seguida com o restante do purê, espalhando e alisando bem.

Finalmente cubra com uma camada dos ovos batidos em neve.

Se quiser enfeite com umas azeitonas.

Leve ao forno moderado por cerca de 30 minutos.

Sirva com arroz branco e um belo vinho tinto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56115-bacalhau-ao-ze-do-pipo-da-helo.html