

# BACALHAU DO ZÉ DO RANCHO UATUMÃ

## INGREDIENTES

1 kg de postas de bacalhau dessalgado  
3 cebolas grandes  
3 batatas grandes  
1 saquinho de purê de batatas instantâneo  
2 pimentões (opcional)  
1 pitada de açafrão da terra  
5 ovos cozidos  
1 copo de requeijão cremoso  
2 tomates  
1 xícara de azeite extra virgem  
salsa e cebolinha a gosto  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau até ficar macio em torno de 30 minutos  
Cozinhe as batatas junto com o bacalhau  
Desfie o bacalhau e reserve  
Prepare o purê seguindo as instruções do saquinho  
Adicione 3 colheres de requeijão cremoso ao purê ainda quente  
Bata este purê na batedeira até ficar homogêneo, colocando uma pitada de açafrão da terra  
Em uma travessa funda ou assadeira coloque o bacalhau desfiado  
Misture as batatas, cebolas, ovos cozidos, pimentões, cebolinha, salsa e os tomates sem sementes  
Regue tudo com azeite extra virgem a gosto  
Corrija o sal  
Coloque o restante de requeijão  
Cubra com o purê  
Leve ao forno por 20 a 25 minutos a 200  
Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11083-bacalhau-do-ze-do-rancho-uatuma.html>