

# BACALHAU CREMOSO DOS DEUSES! ANOTE A RECEITA!

## INGREDIENTES

### Bacalhau:

1/2 xícara chá de cebola em cubos

sal a gosto se necessário

1/2 xícara chá de pimentão em cubos

500g de bacalhau em lascas dessalgado

1 dente de alho picado

1/3 pimenta dedo de moça sem semente picada

Um tomate s/pele e s/ semente em cubos

8 azeitonas fatiadas

1/3 xícara chá de cheiro-verde.

### Creme

2 col sopa de manteiga

500 ml de leite integral

2 col sopa de farinha de trigo

noz moscada a gosto

2 col sopa de requeijão cremoso

### Purê

800g de batata

1 folha de louro

25 ml de leite integral

1 dente de alho descascado

3/4 xícara chá de parmesão ralado fino

noz moscada, sal ou tempero caseiro a gosto

## MODO DE PREPARO

### Bacalhau:

Primeiramente refogue com um pouco de azeite a cebola, o alho, o pimentão, a pimentão e o tomate. Deixe refogar bem;

Em seguida acrescente o bacalhau em lascas dessalgado, deixe refogar e acrescente para finalizar as azeitonas, o

cheiro-verde e reserve;

Creme:

Antes de tudo prepare o creme aquecendo a manteiga e depois colocando a farinha de trigo, deixe até que a farinha comece a ficar dourada e adicione todo o leite de uma vez só;

Então misture bem para dissolver toda a farinha e continue mexendo até obter um creme espesso;

Geralmente demora cerca de 10 minutos em fogo baixo;

Em seguida some o requeijão e a noz moscada, misture bem e junte o refogado do bacalhau;

Mexa e deixe esfriar um pouco;

Corrija o sal se necessário.

Purê:

Antes de tudo cozinhe as batatas em água junto com o louro e o alho; Em seguida, passe as batatas cozidas por um espremedor ou batedeira e adicione o leite, o parmesão, a noz moscada e o sal a gosto.

Montagem:

Primeiramente unte o refratário com azeite, coloque o creme de bacalhau e por cima coloque o purê usando o bico de confeitaria (usei um bico pitanga que eu tinha em casa) ou espalhe com uma colher;

Enfim leve ao forno 220 graus até dourar.

Dicas:

Caso você não saiba como dessalgar o bacalhau, aqui vai uma dica. Lave bem as lascas em água corrente, depois coloque as lascas em uma vasilha e cubra com água gelada. Tampo bem e deixe por pelo menos 24 horas na geladeira e troque a água 2 vezes. Depois desse tempo, escorra a água, verifique se tem espinhos e retire-os e leve as lascas para ferver em uma panela com água quente por 5 minutos. Escorra e está pronto para usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13863-bacalhau-cremoso-dos-deuses-anote-a-receita.html>