

BACALHAU CREMOSO NA TRAVESSA, A RECEITA PERFEITA DA VÂNIA!

INGREDIENTES

Bacalhau Ling 8 postas
Azeite extra virgem 500 mililitros
Salsinha 2 colheres (sopa)
Sal a gosto
Pimenta-do-Reino Branca a gosto
Queijo Ralado 100 gramas
Cebola 1 quilo
Batata 1 quilo
Leite 400 mililitros
Creme de Leite 1 lata
Requeijão Culinário 400 gramas
Suco de Limão 40 mililitros
Manteiga 1 colher (sopa)

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau por 48 horas (trocando a água várias vezes). Tempere-o com sal, pimenta-do-reino branca, a salsinha picada e o azeite. Reserve e coloque na geladeira para marinar por aproximadamente 2 horas.

Tempere as batatas com sal e pimenta-do-reino branca.

Corte as cebolas em rodela (coloque-as no microondas por 3 minutos para que amoleçam um pouco - após cortá-las).

Em uma panela, derreta a manteiga e adicione o requeijão e o leite, mexendo bem até obter uma mistura homogênea.

Adicione sal e pimenta-do-reino branca a gosto e deixe ferver. Desligue o fogo e adicione o creme de leite mexendo até que o mesmo se incorpore à mistura. Reserve.

Em uma panela a vapor, coloque um pouco de água e o suco de limão. Cozinhe as postas de bacalhau no vapor por 5 minutos. Reserve.

Importante: Não jogue o azeite fora.

Em uma travessa refratária, coloque as batatas em rodela no fundo, colocando as postas de bacalhau sobre as mesmas. Espalhe a cebola sobre as postas e regue com um pouco do azeite que sobrou.

Jogue o molho de queijo sobre as camadas e polvilhe com o queijo ralado. Leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15360-bacalhau-cremoso-na-travessa-a-receita-perfeita-da-vania.html>