

BACALHAU ESPIRITUAL DO ANDRÉ ASSIS

INGREDIENTES

1,5 kg de Bacalhau Gadus Morhua
500 g de Aipim (mandioca)
500 g de Cenoura
100 g de Queijo Parmesão
200 g de Requeijão
400 g de Creme de Leite
8 Fatias de Pão de Forma sem Casca
1 xícara de Leite Morno
4 colheres (sopa) de Margarina ou Manteiga
4 Colheres (sopa) de Azeite Extra Virgem
1 Colher de Café de Noz-moscada
2 Cebolas Médias Picadas
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Bacalhau já dessalgado junto com o Aipim e a Cenoura
Após o cozimento desfie o Bacalhau em lascas grandes
Amasse o Aipim e faça um purê
Amasse a Cenoura e faça um purê
Em uma vasilha coloque o leite e deixe o pão de forma de molho por 5 minutos
Amasse depois e faça um purê
Misture o creme de leite e o requeijão
Bata bem para ficar bem líquido
Deixe o forno preaquecer por 10 minutos em 180° C
Acrecente o Aipim e Cenoura, misture bem em fogo baixo
Acrecente o purê de pão, misture bem em fogo baixo
Acrecente a metade do Bacalhau desfiado
Coloque a Noz
Em uma forma coloque a metade da massa de purês
Depois a outra parte de Bacalhau desfiado

Cubra com o restante da massa

Acrecente o creme de leite e requeijão misturados

Cubra com queijo parmesão

Leve ao forno pré

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2388-bacalhau-espiritual-do-andre-assis.html>