

# 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

Acrescente o Aipim e Cenoura, misture bem em fogo baixo

Acrescente o purê de pão, misture bem em fogo baixo

Acrescente 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

Acrescente o creme de leite e requeijão misturados

Cubra com queijo parmesão

Leve ao forno pré

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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