

ENSOPADO DE BACALHAU E FAROFA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado, sem pele e desfiado

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

300 ml de água quente

2 batatas inglesas cozidas

coentro seco a gosto

coentro verde picado

1/2 caixa de creme de leite

4 cebolas grande picadas

coloray a gosto

1/2 pimentão

Para a farofa: 1 colher de manteiga

1 cebola

1 pacote de farofa pronta

milho verde a gosto

coentro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Reserve o bacalhau dessalgado em lascas

Depois da cebola refogada, acrescente o bacalhau e refogue por alguns minutos

Acrescente 300 ml de água quente e deixe cozinhar

Quando o bacalhau estiver bem encorpado, tire umas duas conchas de caldo e liquidifique as batatas

Acrescente 1/2 caixa de creme de leite e uma porção generosa de coentro verde picado

Em uma frigideira, refogue cebola branca ralada com manteiga

Acrescente 1 colher de milho verde, coentro verde picado, azeitonas a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2904-ensopado-de-bacalhau-e-farofa.html>