

# BACALHAU À ZÉ DO PIPO

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em lascas  
500g de batata  
1 litro e 1/2 de leite  
3 cebolas  
1 colher de manteiga ou margarina  
2 folhas de louro  
1 pacote de azeitonas pretas  
1 pote de maionese  
2 colheres de azeite  
Sal à gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau já dessalgado com leite  
Faça um purê consistente, pode ficar pedaçado  
Use o leite que ferveu o bacalhau  
Adicione manteiga e acerte o sal caso precise  
Corte a cebola em rodela o mais fino possível  
Quando estiver cozida, acrescente de 1 a 2 conchas do leite que ferveu o bacalhau e mexa até ficar cremoso  
Em uma travessa, comece com o bacalhau, em segundo o purê, terceiro com a cebola, quarto com a maionese e em quinto coloque a azeitona preta para decoração  
Pré aqueça o forno em 250° por 5 minutos  
Em forno a 180° asse o bacalhau por aproximadamente 1 hora e 20 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4524-bacalhau-a-ze-do-pipo.html>