



RECEITAS DA FIA

Bacalhau Gratinado

www.receitasdafia.com/receitas/bacalhau-gratinado

Aprenda essa receita deliciosa de bacalhau gratinado e conquiste o paladar de toda família!

Bacalhau Gratinado

 40 min

 9 porções

Ingredientes

BACALHAU

- 1 kg de [bacalhau](#) desalgado e desfiado
- 2 [cebolas](#) em rodela
- 1 pacote de [azeitona](#)
- 2 [tomates](#) em cubos
- azeite
- Mix de Tempero (chimichurri,salsa,açafrão,cebolinha,orégano)

PURÊ DE BATATA

- 5 [batatas](#) cozidas
- 1 [creme de leite](#)
- 1 pote de [requeijão](#)
- 100g de [mussarela](#)
- 2 [ovos](#) cozidos

Modo de Preparo

BACALHAU

1. Refogue a cebola em bastante azeite ,acrescente o bacalhau, tomate e azeitona e refogue bem até secar a água.
2. Em uma travessa passe fio de azeite no fundo e despeje o refogado de bacalhau.

PURÊ DE BATATA

1. Amasse ou com o mixer bata a batata com o creme de leite.
2. Adicione o requeijão, o tempero e uma pitada de sal.
3. Adicione o purê por cima do bacalhau .
4. Por cima do purê coloque o requeijão, a muçarela ralada, o ovo cozido, cebola e azeitona.
5. Leve para gratinar em forno 200 graus até dourar.

