Bacalhau Gratinado Saboroso

www.receitasdafia.com/receitas/bacalhau-gratinado-saboroso

Desfrute de uma refeição elegante e fácil de preparar. Uma mistura deliciosa de bacalhau suculento, coberto com um irresistível molho cremoso e gratinado.Experimente!

Bacalhau Gratinado Saboroso

50 min 4 porções

Ingredientes

- 3 batatas
- 1 colher (chá) de sal
- 1 caixa de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de azeite
- 2 cebolas médias cortadas em rodelas
- 3 dentes de alho picados
- 1/2 kg de bacalhau dessalgado e cortado em tiras
- 1 colher (chá) de manjericão
- Salsinha a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sobremesa) de azeite de dendê
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 1 xícara (chá) de muçarela ralada
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo

1. Comece descascando as batatas e cozinhe em água com sal, amasse-as para fazer um purê. Reserve.
2. Em uma frigideira, frite as cebolas no azeite. Reserve.
3. Em outra panela, refogue o alho com o restante do azeite e adicione o bacalhau, a pimenta, o manjericão e a salsinha. Cozinhe por alguns minutos.
4. Adicione o azeite de dendê, misture e desligue o fogo.
5. Em uma travessa, faça uma camada com o bacalhau. Em seguida, adicione a cebola frita e as azeitonas. Cubra tudo com o purê de batatas e finalize com os queijos ralados e decore com azeitonas.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até gratinar.
7. Sirva seu Bacalhau Gratinado Saboroso e desfrute de todo o sabor e praticidade dessa receita!