



RECEITAS DA FIA

Fricassê de Bacalhau

www.receitasdafia.com/receitas/fricasse-de-bacalhau

Surpreenda seu paladar com nosso irresistível Fricassê de Bacalhau! Uma fusão de sabores intensos e texturas cremosas que vai encantar os amantes da boa gastronomia. Experimente essa delícia!

Fricassê de Bacalhau

 40 min

 9 porções

Ingredientes

- 1 [cebolas](#) fatiada
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 600 g de [bacalhau](#) desfiado e dessalgado
- 200 ml de [creme de leite](#)
- 30 g de [farinha de trigo](#)
- 1 [tomate](#) picado
- 100 g de [ervilha](#)
- 200 g de [requeijão](#)
- 100 g de queijo [mussarela](#)
- 50 g de [batata palha](#)
- ½ colher (sopa) de [noz-moscada](#) moída
- Sal, salsinha e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Em outra panela em fogo baixo acrescente a manteiga e espere derreter.
2. Em seguida coloque aos poucos a farinha de trigo e mexa bem com um batedor de claras e deixe cozinhar um pouquinho.
3. Em seguida comece a acrescentar o leite, sem parar de mexer até formar um creme lisinho.
4. Quando finalizar, adicione o creme de leite e o requeijão e misture bem.
5. Tempere com sal e noz moscada a gosto.
6. Quando o molho ferver acrescente a muçarela e mantenha no fogo, sempre mexendo, por mais 3 minutos e reserve.
7. Em outra panela adicione o azeite, e refogue a cebola e em seguida o tomate.
8. Quando murchar acrescente o bacalhau e refogue por 1 minuto.
9. Desligue o fogo e junte a ervilha, o molho branco com queijo e a salsinha e misture bem.
10. Untado com um fio de azeite de oliva um refratário e adicione o fricassê.
11. Cubra com toda a batata palha e leve ao forno pré aquecido a 200°C por 10 minutos
12. Sirva o Fricassê de Bacalhau em seguida e aproveite essa delícia!

