

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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