

BACALHAU DO ZÉ DO RANCHO UATUMÃ

INGREDIENTES

1 kg de postas de bacalhau dessalgado
3 cebolas grandes
3 batatas grandes
1 saquinho de purê de batatas instantâneo
2 pimentões (opcional)
1 pitada de açafrão da terra
5 ovos cozidos
1 copo de requeijão cremoso
2 tomates
1 xícara de azeite extra virgem
salsa e cebolinha a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau até ficar macio em torno de 30 minutos
Cozinhe as batatas junto com o bacalhau
Desfie o bacalhau e reserve
Prepare o purê seguindo as instruções do saquinho
Adicione 3 colheres de requeijão cremoso ao purê ainda quente
Bata este purê na batedeira até ficar homogêneo, colocando uma pitada de açafrão da terra
Em uma travessa funda ou assadeira coloque o bacalhau desfiado
Misture as batatas, cebolas, ovos cozidos, pimentões, cebolinha, salsa e os tomates sem sementes
Regue tudo com azeite extra virgem a gosto
Corrija o sal
Coloque o restante de requeijão
Cubra com o purê
Leve ao forno por 20 a 25 minutos a 200
Sirva quente

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11466-bacalhau-do-ze-do-rancho-uatuma.html>