

Bacalhau de Forno!



Bacalhau de forno!

Ainda dá tempo para fazer um bacalhau para o domingo de Páscoa...Vou publicar essa receita nova, pois o pessoal aqui de casa adorou e meu marido disse que foi um dos melhores que já fiz. Nem sempre acerto no sal, mas dessa vez resolvi apostar na compra de um bacalhau dessalgado e congelado. Deu super certo, mas ainda assim deixei o bacalhau de molho por umas duas horas em água com gelo e depois temperei novamente com um pouco de sal e pimenta do reino. É estranho tirar todo o sal para depois adicionar, não é? Mas funcionou e juntando com os outros ingredientes, ficou uma delícia! Então chega de lero lero...Feliz Páscoa para todos!

Ingredientes:

1 kg de lombo de bacalhau (pode ser o seco ou o dessalgado

congelado)

800 g de batatas cozidas

1 copo de requeijão

1/2 xícara de chá de leite fervente

1 pitada de noz moscada

1 cebola picada

1/4 xícara de azeite

1/2 pimentão vermelho em tiras finas

1/2 pimentão amarelo em tiras finas

1 cenoura em tiras finas

50 g de azeitonas pretas sem caroço

100 g de cogumelos shimeji limpos

cheiro verde picado

Modo de Fazer:

Para o bacalhau seco: Deixe de molho por 24 horas, trocando a água várias vezes e mantendo-o sob refrigeração, em vasilha tampada. Retire e corte em filézinhas. Para o bacalhau dessalgado, basta descongelar e deixar de molho por 2 horas em água gelada. Depois retire os espinhos e corte em filés menores. Tempere novamente com sal e pimenta do reino, se necessário. Reserve.

Cozinhe as batatas e esprema numa travessa adicionando o requeijão, um pouco de sal, o leite e a noz moscada. Coloque numa travessa e coloque o bacalhau por cima. Reserve.

Refogue a cebola no azeite e depois de bem gratinadas, junte os pimentões, a cenoura e o cogumelo. Tempere com sal e

pimenta do reino. Coloque sobre o bacalhau e adicione as azeitonas picadas e o cheiro verde. Leve ao forno quente por cerca de 15 minutos.