

Bacalhau de Páscoa – Bacalhau Desfiado



Bacalhau de Páscoa

Ingredientes

- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas em rodelas
- 2 dentes de alho picados
- 800g de bacalhau dessalgado desfiado
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 1 folha de louro
- Noz moscada a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Sal

- 4 [batatas](#) cozidas em rodelas
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de queijo muçarela ralado
- 3 xícaras de batata chips

Modo de Preparo

1. Aquecer a frigideira, regar com azeite e refogar a cebola e o alho.
2. Juntar o bacalhau, refogar por mais 2 minutos e juntar o creme de leite fresco.
3. Temperar com o louro, a noz moscada, a pimenta e corrigir o sal se necessário. Deixar cozinhar por 5 minutos e reservar.
4. Em um refratário untado com azeite, dispor as rodelas de batata e sobre elas o bacalhau.
5. Cobrir com o queijo parmesão, o queijo muçarela e finalizar com a batata frita.
6. Levar ao forno preaquecido a 180 graus por, aproximadamente, 25 minutos ou até que o queijo esteja derretido.

Bacalhau de Páscoa

PREPARAÇÃO: 15Min – COZIMENTO: 25Min – PORÇÕES: 8