

# Bacalhau Gratinado – Receitas de Peixes e Frutos do Mar



## Ingredientes

- 2 kg de batata cozida e espremida
- 1 xícara (chá) de creme de leite (sem soro)
- 1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal a gosto
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de azeite de oliva
- 2 dentes de alho amassados
- 2 cebolas picadas
- 1 kg de bacalhau em lascas dessalgado e pré-cozido
- 3 tomates picados sem pele e sem sementes picados
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de azeitona preta picada
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de tomate pelado
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de salsinha picada
- 200 g de requeijão cremoso
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado grosso

## MODOS DE PREPARO

Bata na batedeira as batatas espremidas, o creme de leite, o queijo, a manteiga e o sal até que obtenha um creme homogêneo e aerado. Reserve.

Aqueça o azeite em uma panela e doure o alho e a cebola. Acrescente o bacalhau, o tomate, a azeitona, o tomate pelado e

deixe refogar por mais 10 minutos no fogo médio.

Retire a panela do fogo, acrescente a salsinha e misture. Coloque o purê em um refratário e, em seguida, coloque o refogado de bacalhau.

Cubra com o requeijão e salpique o queijo tipo parmesão. Leve para assar no forno pré-aquecido (200°C) por 10 minutos ou até que fique gratinado.