



# 5 Pratos com Bacalhau para a Ceia de Natal



# SALADA FESTIVA DE BACALHAU

## INGREDIENTES

- 600 g de bacalhau dessalgado e em lascas
- 3 batatas em cubos
- 1 pimentão vermelho em tiras
- 1 pimentão verde em tiras
- 1 pimentão amarelo em tiras
- 1 cebola fatiada
- 4 dentes de alho picados
- 3 ovos cozidos picados
- 150 g de azeitona verde fatiada
- Suco de 2 limões
- 1 colher (chá) de colorau
- Azeite a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cheiro-verde picado

## MODO DE PREPARO

1. **Cozinhe as batatas em cubos até ficarem macias e reserve.**
2. **Aqueça azeite, refogue o alho, a cebola e os pimentões; adicione o bacalhau e o colorau, misturando por alguns minutos.**
3. **Acrescente as batatas, as azeitonas, o suco de limão, sal, pimenta e desligue o fogo.**
4. **Misture os ovos picados e finalize com bastante cheiro-verde.**
5. **Sirva morna ou fria, com um fio extra de azeite.**





# BACALHAU GRATINADO

## INGREDIENTES

- 400 g de bacalhau desfiado e dessalgado
- 600 g de batatas cozidas em rodelas
- 300 g de queijo muçarela
- 1 colher de margarina
- 1 xícara de leite
- $\frac{1}{2}$  xícara de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola fatiada
- Azeitonas a gosto
- Salsa picada
- Sal (opcional)

## MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola; junte o bacalhau e misture por alguns minutos.
2. Em outra panela, aqueça a margarina com o leite até formar um creme leve.
3. Em um refratário, monte camadas de batata, bacalhau, azeitonas e parte da muçarela.
4. Regue com o creme de leite e margarina, cubra com o restante da muçarela.
5. Leve ao forno alto até gratinar e dourar. Finalize com salsa.

# ESCONDIDINHO DE BACALHAU

## INGREDIENTES

- 8 batatas grandes cozidas com sal
- 200 ml de leite
- 50g de manteiga
- 600g de bacalhau completamente dessalgado
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola grande picada
- $\frac{1}{2}$  pimentão vermelho picado
- Cebolinha a gosto
- 100g de azeitona picada
- 2 tomates médios picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Páprica doce a gosto
- 2 caixas de creme de leite
- 150 g de queijo muçarela

## COMO FAZER

1. Amasse as batatas ainda quentes e misture com o leite e a manteiga até formar um purê firme.
2. Aqueça o azeite e refogue o alho, a cebola, o pimentão e os tomates; adicione o bacalhau e tempere com sal, pimenta e páprica.
3. Misture o creme de leite e a cebolinha ao refogado, cozinhando por 2 a 3 minutos.
4. Em um refratário, espalhe metade do purê, coloque o recheio de bacalhau por cima e cubra com o restante do purê.
5. Finalize com a muçarela e leve ao forno até gratinar.





# SALPICÃO DE BACALHAU

## INGREDIENTES

- 500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 200 g de presunto picado
- Azeitonas a gosto
- ½ lata de ervilha
- ½ lata de milho
- 1 vidro de palmito picado
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 cenoura média ralada
- 5 colheres (sopa) de maionese
- Salsinha fresca picada
- Batata palha para finalizar
- Azeite e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Aqueça um fio de azeite e refogue o alho e a cebola rapidamente.
2. Adicione o bacalhau, misture por alguns minutos e deixe esfriar.
3. Em uma tigela grande, junte presunto, milho, ervilha, palmito, cenoura e azeitonas.
4. Acrescente o bacalhau já frio, a maionese e pimenta-do-reino; misture até ficar homogêneo.
5. Finalize com salsinha e leve à geladeira. Sirva com bastante batata palha por cima.

# PASTINHA DE BACALHAU

## INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 1 pitada de sal
- 100 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 180 g de creme de ricota

## COMO FAZER

1. Aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho até dourarem levemente.
2. Junte o bacalhau, uma pitada de sal e misture por alguns minutos.
3. Desligue o fogo, espere amornar e acrescente o creme de ricota.
4. Misture até formar uma pastinha uniforme.
5. Sirva gelada ou em temperatura ambiente com pães e torradas.





# PARA MAIS RECEITAS:

► **ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO  
WHATSAPP**

