



7 Receitas com **BACALHAU** — para o — *Almoço de Páscoa*



FLÁVIA VIANA

LASANHA DE BACALHAU COM MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 500 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 500 g de massa para lasanha (pré-cozida ou tradicional)
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picados
- 200 g de queijo mussarela fatiado ou ralado
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 500 ml de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o azeite e refogue cebola e alho até ficarem macios. Adicione o bacalhau desfiado e cozinhe por alguns minutos.
2. Derreta a manteiga, adicione a farinha e mexa até formar um roux. Aos poucos, adicione o leite, mexendo sempre, até engrossar. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
3. Em um refratário, coloque uma camada de molho branco, depois massa, bacalhau refogado e queijo mussarela. Repita as camadas até terminar os ingredientes. Finalize com molho branco e parmesão ralado.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos, ou até gratinar e dourar a superfície.

RISOTO DE BACALHAU COM ALHO-PORÓ

INGREDIENTES

- 300 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 xícara (chá) de arroz para risoto (arbóreo ou carnaroli)
- 1 alho-poró médio, fatiado finamente
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 litro de caldo de legumes ou peixe, quente
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 50 g de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Aqueça 2 colheres de azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho .
2. Adicione o alho-poró e cozinhe até amolecer.
3. Junte o arroz e refogue, mexendo bem.
4. Adicione o vinho branco e deixe evaporar quase completamente.
5. Vá acrescentando o caldo quente aos poucos, mexendo sempre, até o arroz ficar al dente.
6. Em outra frigideira, aqueça o restante do azeite e doure levemente o bacalhau desfiado.
7. Misture o bacalhau ao risoto quase no final do cozimento.
8. Desligue o fogo, acrescente a manteiga e o parmesão, misturando até ficar cremoso.
9. Ajuste sal e pimenta.

BACALHAU EM LASCAS COM BATATAS E OVOS

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de suco de laranja fresco
- Raspas de 1 laranja
- 2 ovos
- 1/2 xícara de leite
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Aqueça metade do azeite em uma frigideira grande e refogue a cebola e o alho até ficarem macios e levemente dourados.
2. Acrescente o bacalhau em lascas e cozinhe por 5 minutos, mexendo delicadamente.
3. Junte as batatas cozidas, misture com cuidado e tempere com sal e pimenta.
4. Transfira para uma travessa, disponha os ovos fatiados por cima, adicione as azeitonas e regue com o restante do azeite.
5. Finalize com salsa picada e sirva quente.

SALADA DE BACALHAU SIMPLES

INGREDIENTES

- 300 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 2 batatas médias cozidas e cortadas em cubos
- 1 cebola pequena fatiada
- 1 tomate grande picado
- 1/2 pimentão vermelho picado
- Azeitonas a gosto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de vinagre ou suco de limão
- Salsa picada a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe e desfie o bacalhau, retirando pele e espinhas.
2. Misture o bacalhau com batatas, cebola, tomate, pimentão e azeitonas em uma tigela.
3. Tempere com azeite, vinagre (ou limão), sal e pimenta.
4. Misture delicadamente para não desmanchar os ingredientes.
5. Finalize com salsa picada e sirva fria ou em temperatura ambiente.

BOLINHO DE BACALHAU NA AIRFRYER

INGREDIENTES

-
- 800 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 2 batatas médias cozidas e amassadas
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 ovo
- 1 maço de cheiro-verde picado
- Pimenta-do-reino a gosto
- Sal a gosto (opcional)
- Azeite a gosto (opcional, para pincelar)

MODO DE PREPARO

1. Misture o bacalhau desfiado com as batatas amassadas, farinha de trigo, ovo, cheiro-verde, sal e pimenta até formar uma massa homogênea.
2. Modele bolinhos com as mãos, do tamanho que preferir.
3. Pré-aqueça a Airfryer a 180 °C por 5 minutos.
4. Coloque os bolinhos na cesta, sem encostar uns nos outros, e pincele levemente com azeite, se desejar.
5. Cozinhe por 12–15 minutos ou até dourarem, virando na metade do tempo.
6. Sirva quentes, acompanhados de molho de sua preferência.

ARROZ COM BACALHAU

INGREDIENTES

- 250 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- Azeite a gosto
- 1 cebola média picada
- 3 dentes de alho picados ou amassados
- 1/2 pimentão amarelo picado
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1 tomate sem sementes picado
- Pimenta-calabresa a gosto
- Açafrão a gosto
- 2 xícaras (chá) de arroz
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas sem caroço
- Sal a gosto
- 1 litro de água quente

MODO DE PREPARO

1. Aqueça azeite em uma panela e refogue a cebola e o alho até dourarem.
2. Adicione os pimentões e o tomate, refogando por 2–3 minutos. Tempere com pimenta-calabresa e açafrão.
3. Acrescente o arroz e misture bem para envolver os temperos.
4. Adicione a água quente, ajuste o sal e cozinhe em fogo médio até o arroz ficar macio.
5. Misture o bacalhau desfiado e as azeitonas, cozinhe por mais 2–3 minutos para incorporar os sabores.
6. Sirva quente, podendo finalizar com um fio de azeite.

TORTA DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite integral
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 250 g de bacalhau dessalgado e desfiado
- 1 cebola pequena picada
- Salsa picada a gosto
- Azeitonas a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

1. **Preaqueça o forno a 180 °C e unte uma forma média com óleo ou manteiga.**
2. **Refogue a cebola no azeite, junte o bacalhau dessalgado, a salsa e as azeitonas; reserve.**
3. **No liquidificador, bata os ovos, leite, óleo, farinha de trigo, amido de milho e o parmesão até obter uma massa homogênea. Acrescente o fermento por último e misture delicadamente.**
4. **Misture o bacalhau refogado à massa, ajustando sal e pimenta.**
5. **Despeje na forma e leve ao forno por cerca de 35–40 minutos, ou até dourar e assar completamente.**
6. **Retire, deixe amornar e sirva.**

PARA MAIS RECEITAS:



ACESSE NOSSO SITE

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**