

Receitas de Gratinado

Batatas gratinadas

Bacalhau gratinado com batatas ao murro

Espécie de suflê de bacalhau desfiado com alho-poró, mostarda Dijon, gratinado com queijo parmesão e servido acompanhado de batatas ao murro



Type:Prato Principal

Número de doses:4 porções

Preparação:40 min

Cozedura:30 min

Pronto em:1 h, 10 m

Dificuldade:Médio

Ingredientes

- 700 gramas de bacalhau
- 1 talo de alho poró em rodela finas
- 1/2 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 cebola picada
- 1 cálice de vinho branco seco
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 colher de sopa de mostarda Dijon
- 150 gramas de queijo parmesão ralado
- 150 gramas de queijo mozzarella ralado
- 2 litros de leite
- 1 cabeça de alho cortada ao meio
- tomilho
- estragão
- 3 colheres de sopa de azeite
- sal e pimenta a gosto

Para as batatas ao murro:

Batatas miúdas

Sal grosso

Azeite para fritar

Sal a gosto

Preparação

Passo 1

Ferva o leite com ramos de tomilho (pode ser seco, 1 colher de sopa) e o alho.

Não se preocupe, pode cortar a cabeça toda à metade, com casca e tudo.

Não vamos aproveitá-lo, é só para dar gosto.

Coloque os pedaços de bacalhau e deixe por uns 15 minutos.

Retire, seque e desfie com a ajuda de um garfo.

Passo 2

Em uma frigideira grande ou panela, esquente o azeite e frite a cebola, o alho-poró e o pimentão.

Adicione o bacalhau desfiado, tempere com sal e pimenta a gosto e misture bem.

Deixe toda água secar e os ingredientes comecem a pegar cor e grudar um pouco no fundo.

Quando estiverem dourados, retire todo o conteúdo e retorne a frigideira ao fogo.

Coloque o vinho e deglace o fundo com uma colher de pau.

Adicione o creme de leite.

Desligue o fogo e coloque a mostarda Dijon, o estragão (pode ser seco, 1 colher de sopa) e depois volte o refogado do bacalhau.

Misture bem e coloque em uma assadeira pequena.

Polvilhe por cima o queijo por cima e leve ao forno com fogo alto até gratinar.

Passo 3

Faça uma “cama” de sal grosso em uma assadeira.

Coloque as batatinhas com casca e tudo e leve ao forno em fogo médio por cerca de 30 a 40 minutos.

Retire quando estiverem assadas e espere esfriar. Com a palma da mão, achate as batatinhas.

Frite as batatas em cerca de 1 xícara de azeite.

Adicione mais sal, se necessário.

<https://pt.petitchef.com/receitas/prato-principal/bacalhau-gratinado-com-batatas-ao-murro-fid-1500088>



São Paulo, SP, 28 Fevereiro de 2018

Mkmouse