

Bacalhau Confit com batatas crispy

A receita de hoje é um delicioso lombo de bacalhau *confitado*.

Super fácil!



[Clique para ampliar](#)

– 1 posta de bacalhau dessalgado por pessoa;

- azeite suficiente para cobrir as postas de bacalhau;
- cebola, alho e azeitonas pretas a gosto;

Modo de fazer:

Tempere o azeite com a cebola cortada em pedaços, os dentes de alho inteiros e azeitonas, e aqueça a 120º graus no fogo (em uma panela que possa ir ao forno). Coloque as postas.

Pré-aqueça o forno a 120º e coloque a panela para assar por 40 minutos.

Para as batatas crispy vamos utilizar o azeite que cozinhou o bacalhau. Fatie bem fininha as batatas (1 batata por pessoa), nós utilizamos um mandolim, regue com o azeite e coloque no forno por 15 minutos e depois vire e deixe por mais 15 minutos (ou até dourar).

Sirva com ovo picado e arroz branco.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Bacalhau Tradicional

Olá,

Hoje a receita é de um bacalhau delicioso e super tradicional. Vamos fazer para 06 pessoas. E ainda dá tempo para fazer para Páscoa!



clique para ampliar

- 3 cebolas cortadas em fatias;
- 6 batatas em fatias;
- 1,5 KG de bacalhau em pétalas ou lascas grandes – dessalgadas. Tem o modo de fazer [aqui](#).
- 2 dentes de alho;
- Azeite de qualidade a gosto, utilizamos o Azeite Galo, colheita ao luar!
- azeitonas pretas a gosto – usamos 100 gr.



clique para ampliar

Modo de fazer:

Primeira coisa: Dessalgar o bacalhau em água gelada na

geladeira trocando a a água de 8 em 8 horas, por 2 dias. Depois de dessalgado, cozinhar as lascas de bacalhau em água, (ou cozinhar no leite com os temperos para ficar branquinho e saboroso, como fizemos [AQUI](#) – Dica do Claude Troiagros), e utilizar essa água do cozimento para para cozinhar as batatas. Refogar a cebola e o alho com um pouco do azeite. Depois é só montar: Primeira camada de fatias de batatas cozidas, uma camada da cebola refogadas, uma camada generosa de bacalhau e repetir o processo. Regar com muito azeite, adicionar pimenta moída na hora e finalizar com azeitonas. Sirva com arroz branco. Levar ao forno por 20 minutos e servir.

TEMPO: 40 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

[Risoto de Bacalhau](#)

Olá,

A receita de hoje é super prática e fácil! Fica bem gostoso! Vamos fazer para 06 pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

- 500 gr. de arroz arbóreo ou arroz amarelão;
- 1 copo de vinho branco;
- 500 gr. de Bacalhau dessalgado em lascas;
- Caldo de Peixe (ou de legumes);
- 2 cebolas picadas;
- Azeitonas pretas sem caroço picadas;
- 200 gr. de manteiga;
- 5 colheres de azeite de oliva;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Frite a cebola cortadinha com manteiga, até ficar transparente e coloque o vinho branco, depois acrescente o arroz e mexa bem! Em uma panela alta, deixe o caldo de peixe (ou legumes) fervendo, e vá adicionando aos poucos e mexendo o arroz, até

ficar quase cozido. Quando estiver *al dente* adicione as lascas de bacalhau, e as azeitonas e misture bem! Finalize com um pouco de azeite de oliva, e acerte o sal e a pimenta, antes de desligar o fogo. Se gostar salpique um pouco de salsinha cortadinha para enfeitar!



[Clique para ampliar](#)

Dica: Comprei esse Caldo de peixe pronto e achei ótimo! É importado da Itália e tem de vários outros sabores! Encontrei no Hipo Supermercados!



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Bacalhau assado com batatas

Olá hoje a receita é simples e deliciosa! O segredo é comprar o ingrediente certo. Este bacalhau comprei no Mercado em São Paulo. Sem dúvidas o melhor lugar para comprar bacalhau que eu conheço, tanto pela qualidade quanto pelo preço.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- Bacalhau em posta (1 por pessoa)
- Batata (1 por pessoa)
- Azeite
- Alho desidratado
- Cebola crocante comprada pronta – marca La Violetera



[Clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Cozinhe as batatas com casca até ficarem quase no ponto de servir; tire a casca e corte em fatias de mais ou menos 1 dedinho. Faça uma cama de batatas em uma assadeira e por cima coloque as posta de bacalhau regando com muito azeite de oliva. Coloque dentes de alhos descascados, ou desidratados; E coloque para assar por 15 minutos em forno médio. Para servir eu coloquei cebola empanadas crocantes por cima. O prato ficou delicioso mas senti falta de um arroz branco, e um brócolis também acompanharia muito bem!



[Clique para ampliar](#)

Vou indicar dois produtos da marca La Violetera que são ótimos e podem ser utilizados em várias receitas. Não estou ganhando nada para fazer a propaganda, mas realmente são coringas na cozinha. A cebola pode ser colocada para finalizar pratos como: saladas, risotos, massas, até no hambúrguer fica uma delícia! E o alho como tempero de assados, molhos, etc... Podem ser comprados em supermercados.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$\$

Salada de Grão de bico com lascas de Bacalhau

Hoje vamos fazer uma salada que é uma delícia, podemos servir como entrada ou para um jantar leve!



Clique para ampliar

Ingredientes para 2 pessoas:

- 2 xícaras de grão de bico cozido (cozinhar na panela de pressão, depois que começar a ferver, baixar o fogo e deixar por 20 min)
- 200 gr. de bacalhau dessalgado em lascas
- meia cebola cortadinha
- salsa a gosto
- azeite a gosto

Mode de fazer:

Refogar com azeite a cebola, depois coloca as lascas de bacalhau, e por último o grão de bico cozido. Verifique se precisa acertar o sal (vai depender do bacalhau). Desligue o fogo, e acrescente salsinha picadinha a gosto. Espere esfriar e coloque na geladeira com um pouco de azeite até servir.



[Clique para ampliar](#)

Outra idéia é servir porções individuais em ramequins. Gostoso, rápido e fácil.

TEMPO: 20 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$

Suflê de batata com bacalhau

Hoje vamos fazer uma receita que eu particularmente adoro! Suflê de batatas com bacalhau para 06 pessoas.



Ingredientes:

- 1/2 Kg de bacalhau dessalgado;
- 1 alho inteiro;
- 4 batatas médias;
- 1/2 litro de leite;
- 4 colheres (sopa) de manteiga;

- 2 colheres (sopa) de farinha de rosca;
- 4 colheres (sopa) de queijo ralado;
- 4 ovos.

Mode de fazer: Cozinhe o bacalhau no leite com uma cabeça de alho cortada ao meio, desfie e reserve. Coe o leite e reserve também. Separe as claras e bata em ponto de neve. Em outra panela cozinhe a batata, e faça um purê, amassando-as e misturando com 2 xícaras do leite de cozimento do bacalhau, a manteiga, as gemas e 3 colheres do queijo ralado.



Misture o purê com o bacalhau e vá colocando as claras aos poucos para ficar bem aerado. Coloque essa mistura em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha de rosca, salpique com queijo ralado e leve ao forno pre-aquecido por 20 a 25 minutos (até dourar) a 180 graus. Sirva imediatamente.



clique para ampliar



clique para ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$

Mousseline de batata com lascas de bacalhau e farofa de azeitonas



[clique para ampliar](#)

Olá, ontem a noite fizemos uma receita que recebeu muitos elogios. Foi uma adaptação de uma receita do Chef Claude Troisgros. Esta receita é para 4 pessoas.

Ingredientes:

- 600 ml de leite
- 600 ml de água
- 1 cabeça de alho (cortada em dois)
- 600 gr de bacalhau (posta) – usei já dessalgado
- Tomilho, louro e alecrim (a gosto)
- 5 batatas grandes
- 2 colheres de manteiga derretida
- 150 gr de azeitonas preta

– Sal e pimenta

Bacalhau: Ferva numa panela grande a água e o leite com o alho e as ervas. Coloque as postas de bacalhau e desligue o fogo e tampe. Deixe descansar por 12 a 15 minutos. Retire o bacalhau e faça lascas e reserve. Coe o líquido da panela que vai ser utilizado na mousseline de batata;



[clique para ampliar](#)

Batata: Cozinhe a batata, amasse e faça um pure com a batata ainda quente. Coloque a manteiga derretida e 400ml do líquido de cozinhento do bacalhau coado. Bata no liquidificador até ficar uniforme e bem lisinho.

Azeitona: Desidratar a azeitona no microondas sem caroço por 7 a 9 minutos e depois bater no liquidificador.



[clique para ampliar](#)

Montagem: Coloque a mousseline de batatas no prato, cubra de lascas de bacalhau e por cima colque a farofa de azeitonas.

Esta farofa tem um sabor bem intenso, então eu coloquei bem pouco em cada prato, mas deixei na mesa para quem quisesse colocar mais.

TEMPO: 50 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$\$