

# BACALHAU ESPIRITUAL DO ANDRÉ ASSIS

## INGREDIENTES

1,5 kg de Bacalhau Gadus Morhua  
500 g de Aipim (mandioca)  
500 g de Cenoura  
100 g de Queijo Parmesão  
200 g de Requeijão  
400 g de Creme de Leite  
8 Fatias de Pão de Forma sem Casca  
1 xícara de Leite Morno  
4 colheres (sopa) de Margarina ou Manteiga  
4 Colheres (sopa) de Azeite Extra Virgem  
1 Colher de Café de Noz-moscada  
2 Cebolas Médias Picadas  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o Bacalhau já dessalgado junto com o Aipim e a Cenoura  
Após o cozimento desfie o Bacalhau em lascas grandes  
Amasse o Aipim e faça um purê  
Amasse a Cenoura e faça um purê  
Em uma vasilha coloque o leite e deixe o pão de forma de molho por 5 minutos  
Amasse depois e faça um purê  
Misture o creme de leite e o requeijão  
Bata bem para ficar bem líquido  
Deixe o forno preaquecer por 10 minutos em 180° C  
Acrescente o Aipim e Cenoura, misture bem em fogo baixo  
Acrescente o purê de pão, misture bem em fogo baixo  
Acrescente a metade do Bacalhau desfiado  
Coloque a Noz  
Em uma forma coloque a metade da massa de purês  
Depois a outra parte de Bacalhau desfiado

Cubra com o restante da massa

Acrescente o creme de leite e requeijão misturados

Cubra com queijo parmesão

Leve ao forno pré

Bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitafacilrapida.com.br/receita/2388-bacalhau-espiritual-do-andre-assis.html>