



As 100 Melhores

Receitas de Bacalhau



AS 100 MELHORES RECEITAS DE BACALHAU



Índice

Índice	1
Brandada de Bacalhau com Tomate	4
Bacalhau em Prata com Presunto	5
Souflé de Bacalhau	6
Bacalhau à Moda da Avó	7
Soufflé de Bacalhau à Sintra	8
Bacalhau à Minhota	9
Bacalhau com Tomates e Pimentos	10
Bacalhau Tipo Zé do Pipo	11
Cataplana de Bacalhau à Moda do Chefe	12
Bacalhau de Tomatada	13
Bacalhau Grelhado com Pimentos	14
Bacalhau Assado com Batatas a Murro	15
Bacalhau Recheado a Moda de Monção	16
Fritos de Bacalhau com Arroz de Feijão	17
Bacalhau no Forno à Antiga	18
Bacalhau Ensalsado	19
Salada de Bacalhau com Pimentos e Feijão	20
Salada de Bacalhau e Massa Fria	21
Esqueixada de Bacalhau à Espanhola	22
Salada de Bacalhau à Primavera	23
Tomates Recheados com Bacalhau	24
Pastel de Bacalhau e Pimentos	25
Lasanha com Bacalhau e Creme de Alhos	26
Crosta de Bacalhau	27
Bacalhau Marinado	28
Bacalhau Gratinado	29
Bolinhos de Bacalhau Encharcados	30
Crepes de Bacalhau e Carabineiros	31

Carpaccio de bacalhau	32
Bacalhau com Piri-piri	33
Bacalhau à Navarra	34
Caldeirada de Bacalhau	35
Bacalhau de Cebolada com Vinho Branco	36
Guisado de Bacalhau à Aragão	37
Bacalhau com Alhos e Pimentão	38
Creme de Bacalhau	39
Bacalhau com Picado	40
Bacalhau Guisado com Batatas	41
Bacalhau no Caldeirão	42
Bacalhau à là Mancha	43
Bacalhau de Bejar	44
Bacalhau à Catalã	45
Piperade com Bacalhau	46
Bacalhau com Pimento e Chouriço	47
Agulhas de Bacalhau	48
Soldadinhos de Pavia	49
Filhós de Bacalhau	50
Mexida de Bacalhau	51
Bacalhau Coroado	52
Vatapá de Bacalhau	53
Torta de Bacalhau	54
Bacalhau a Brás	55
Bacalhau à Beira-Alta	56
Bacalhau ao Conde	57
Bacalhau à Gomes de Sá	58
Bacalhau à Dizinha	59
Bacalhau Verde (1)	60
Mousse de Bacalhau e Cenoura	61
Bacalhau Desfiado com Natas	62
Bacalhoda	63
Bacalhau Simplório	64
Bacalhau à la Ménagère	65
Bacalhau no Forno à Tavares	66
Moqueca de Bacalhau (a Moda da Bahia)	67
Frigideira de Bacalhau	68
Bacalhau a Portuense	69
Bacalhau com Espinafres	70
Bacalhau com grão e espinafre	71
Bacalhau Gratinado com Aipo e Requeijão	72
Bacalhau Desfiado com Ovos de Codorna	73
Bacalhau desfiado com Berinjela, Abobrinha e Aspargos Frescos	74
Lombo de Bacalhau Cozido com Legumes	75
Bacalhau Oriental	76
Salada de Bacalhau	77
Posta Bacalhau na Brasa com Molho de Tomate Ralado	78
Ratatouille e Bacalhau Desfiado	79

Posta Bacalhau Cozida em Couve Roxa	80
Panqueca de Bacalhau	81
Caneloni de Bacalhau aux Gratin Sauce Coconut	82
Gnocchi de Bacalhau	83
Rondelli de Bacalhau	84
Torta de Bacalhau à Italiana	85
Quiche de Bacalhau e Bacon	86
Bacalhau Cremoso Gratinado	87
Bacalhau com Aipo	88
Bacalhau à Biscainha	89
Sonho de Bacalhau	90
Bacalhau Assado na Grelha c/ Salada de Feijão Frade	91
Bacalhau com Arroz à Portuguesa	92
Bacalhau à Moda do Rei	93
Bacalhau do Abade	94
Lombos de Bacalhau Fresco	95
Bacalhau Fresco na Grelha com Maionese	96
Tortilha de Bacalhau Fresco	97
Bacalhau Fresco com Cidra	98
Rabo de Bacalhau Fresco Recheado	99
Almôndegas de Bacalhau Fresco	100
Bacalhau Fresco com Alhada à Galega	101
Bacalhau Fresco em Vapor de Manjeriçã	102
Bacalhau à Portuguesa	103

Brandada de Bacalhau com Tomate

Para 4 Pessoas

- 0,5 kg de batatas
- Sal e pimenta q.b.
- 0,5 kg de bacalhau
- 1 tomate maduro
- 2 gemas
- 2,5 dl de natas
- Manteiga para untar
- 10 g de queijo ralado

Leve a cozer as batatas em água temperada com sal, depois escorra-as e reduza-as a puré. Coza igualmente o bacalhau, limpe-o de peles e espinhas e desfaça-o como para pastéis de bacalhau.

Misture o puré de batata com o bacalhau e o tomate previamente escaldado, limpo e picadinho. Junte as gemas e as natas e bata tudo muito bem. Rectifique de sal e tempere com pimenta.

Deite o preparado numa telha ou tabuleiro, previamente untados com manteiga, e polvilhe com o queijo ralado.

Leve a forno médio (160°), cerca de 30 minutos, até alourar bem. Sirva de imediato.

Bacalhau em Prata com Presunto

Para 1 Pessoa

- posta de bacalhau do lombo
- 0,5 dl bem medido de azeite
- 1 cravinho
- dentes de alho
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 1 raminho de salsa
- 1 fatia de presunto
- 1 folha de papel de alumínio

Corte a folha de papel alumínio à medida da posta de bacalhau e coloque-a sobre um tabuleiro; dê-lhe forma côncava, deite-lhe dentro um pouco do azeite e coloque depois o bacalhau enxuto, o cravinho e um dente de alho; regue com mais um pouco de azeite.

Embrulhe o bacalhau com cuidado para que as espinhas não furem o papel e leve a forno a 200°, cerca de 15 minutos. Entretanto, descasque a cebola e corte-a às rodelas; leve-as a fritar no restante azeite quente com o outro dente de alho, picado, a folha de louro e o raminho de salsa. Frite igualmente a fatia de presunto. Retire o bacalhau do forno e, com cuidado, desembrulhe-o. Coloque-o num prato de serviço. Por cima, disponha a cebola frita e, ao lado, o presunto.

Souflé de Bacalhau

Para 4 Pessoas

- 400 g de bacalhau demolhado
- 1 dl de azeite
- 2 dentes de alho, picados finamente
- 6 pãezinhos (carcaças)
- 6 ovos
- Sal e pimenta q.b.
- Pão ralado qb.

Demolhe o pão em água e depois escorra-o e esprema-o bem. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picadinhos e mexa até alourarem um pouco; misture o pão espremido e as gemas, mexa e deixe aquecer muito bem; rectifique de sal e tempere com pimenta.

Entretanto, leve a cozer o bacalhau, como habitualmente, e escolha-o de peles e espinhas; esmague-o dentro de um pano, como para pastéis de bacalhau e misture-o muito bem no preparado anterior.

Com cuidado, misture depois as claras previamente batidas, com uma pitada de sal, em castelo firme. Unte com manteiga um recipiente que possa ir ao forno, deite nele o preparado e alise. Polvilhe com pão ralado e leve a forno médio (160°), cerca de 40 minutos. Quando pronto, retire e sirva de imediato com salada a gosto.

Bacalhau à Moda da Avó

Para 4 Pessoas

- 700 g de bacalhau
- 2 dentes de alho
- 2 cebolas
- 1,5 kg de batatinhas novas
- Óleo para fritar
- Sal, pimenta e colorau qb.
- 2 dl de azeite
- Salsa picada
- Pão ralado qb.
- Alho picadinho

Demolhe o bacalhau e leve-o ao lume a cozer; depois escorra-o, limpe-o de peles e espinhas e lasque-o grosseiramente. Descasque e pique os dentes de alho. Descasque as cebolas e corte-as às rodelas finas.

Descasque as baratinhas, lave-as e escorra-as; leve-as a fritar em óleo quente, escorra-as de novo e tempere-as com sal, pimenta e colorau. Num tacho, leve ao lume o azeite, junte-lhe os dentes de alho, picados, e, pouco depois, as rodelas de cebola; mexa, deixe refogarem até começarem a querer alourar e retire.

Num recipiente que possa ir ao forno, misture tudo e espalhe sem calcar. Polvilhe com uma mistura de pão ralado, salsa e alho, picados finamente. Leve ao forno forte até alourar e sirva de imediato.

Soufflé de Bacalhau à Sintra

- 2 postas de bacalhau previamente demolhado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha
- 1 dl de água da cozedura do bacalhau
- 1 dl de leite
- 4 ovos
- sal e pimenta preta moída na altura
- algumas gotas de sumo de limão
- noz-moscada ralada na hora
- queijo parmesão ralado.

Coza o bacalhau. Escorra-o, retire-lhe peles e espinhas e desfie-o muito bem. Coe a água da cozedura e reserve um decilitro.

Numa caçarola, derreta a manteiga e polvilhe de farinha. Deixe dourar por um minuto. Retire do lume e junte, em fio, a água da cozedura do bacalhau, mexendo com uma colher de pau. Junte o leite. Leve a caçarola, de novo, ao lume e, sem parar de mexer, deixe espessar.

Fora do lume, junte a este, molho o bacalhau desfiado. Mexa e tempere de sal (pouco), pimenta, sumo de limão e noz-moscada ralada. Acrescente as gemas, uma a uma, mexendo entre cada adição.

Bata as claras em castelo firme e incorpore-as, cuidadosamente, no creme anterior. Distribua este preparado por recipientes individuais de louça refractária, devidamente untados e enfarinhados. Polvilhe de queijo ralado.

Leve ao forno, a 200° C (5/6 no termóstato) por uns vinte minutos. Sirva logo.

Bacalhau à Minhota

- 4 postas altas de bacalhau (já demolhado)
- colorau e pimenta
- óleo
- 6 batatas
- 4 cebolas
- 8 dentes de alho
- 1,5 dl de azeite
- azeitonas

Com um pano, enxugue muito bem as postas de bacalhau. Polvilhe-as com colorau e frite-as em óleo, previamente aquecido, sobre lume moderado. Volte-as com uma escumadeira e deixe alourar, de ambos os lados. Escorra sobre papel absorvente.

No mesmo óleo frite as batatas, descascados e cortadas em rodela grossas. Escorra também sobre papel absorvente. Descasque as cebolas e os dentes de alho, corte-as em rodela finas e leve ao lume com o azeite. Deixe cozer a cebola, até estar macia.

Coloque as postas de bacalhau e as batatas numa travessa de serviço e cubra com a cebolada. Enfeite com azeitonas e acompanhe com o esparregado, ou grelos salteados.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

