

Receita de Bacalhau com Natas

*Uma das minhas receitas de **bacalhau** favoritas, trazendo os sabores tradicionais de Portugal.*



A viagem por Portugal encerrou (por enquanto), mas ainda tenho algumas receitas e dicas bem lusitanas. Uma delas é esta deliciosa receita de **Bacalhau com Natas**, um dos meus pratos favoritos da culinária portuguesa!

Não é a receita tradicional, mas é como faço e gosto. Elaborei ela baseada em diversas receitas que vi pela internet, e agora compartilho aqui na esperança de que vocês também gostem! É uma versão simplificada e prática – mas a essência eu garanto que está aí. Quantidade para duas pessoas.

Receita de Bacalhau com Natas

Ingredientes

- 300 g de **bacalhau** dessalgado;
- 500 ml de leite;
- 1 cebola grande;
- 3 colheres de sopa de manteiga;
- 1 colher de sopa de farinha de trigo;
- 1 folha de louro;
- 1 dente de alho;
- Sal e pimenta branca;
- 3 colheres de sopa de nata ou creme de leite;
- 150 gramas de batata palha;
- 100 gramas de queijo parmesão ralado.

Modo de preparo

Em uma panela a parte, cozinhe o **bacalhau** com o leite com a folha de louro por cerca de 5 minutos. Passado esse tempo, retire o bacalhau do leite (sem descartar o leite) e espere esfriar. Em uma outra panela/frigideira maior, refogue a cebola cortada em tiras com duas colheres de manteiga, até que esteja bem dourada.

Descasque e pique o alho e coloque para refogar junto com a cebola. Adicione o restante da manteiga, a colher de farinha de trigo e refogue bem. Adicione metade do leite com o qual o bacalhau foi cozido, misture bem formando uma espécie de molho branco e baixe o fogo para o mínimo.





Desfie o bacalhau em pedaços menores, enquanto elimina possíveis espinhos e pedacinhos de pele que podem ter ficado para trás. Coloque na panela onde o molho branco com cebola

estiver cozinhando e misture. Coloque as colheres de nata e ajuste o sabor, adicionando sal e pimenta branca. Quando estiver cremoso e com o sabor ajustado, desligue.







Pré-aqueça o forno em temperatura média. Por fim, misture a batata palha no preparado de bacalhau (na receita tradicional, é batata frita caseira em cubinhos). Coloque em uma travessa e

cubra com queijo parmesão ralado. Leve ao forno para gratinar por cerca de 15 minutos, ou até que esteja levemente dourado.







— — —

Para conferir todas as receitas portuguesas já postadas no site, [acesse aqui](#).