

Bacalhau Fresco com Shitake



Ingredientes

500gr de bacalhau fresco
100gr de shitake seco
1 cebola picada em fatias bem finas
150gr de creme de leite fresco
sal e pimenta moída na hora
vinho branco seco
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de salsinha picada

Modo de fazer

Em um bowl coloque o shitake e cubra com o vinho. Deixe hidratar por aproximadamente 30 minutos. Retire do vinho (não jogue o vinho, reserve) e fatie.

O bacalhau fresco não tem sal, então tempere com sal a gosto.

Em uma frigideira refogue a cebola na manteiga até começar a dourar. Acrescente o shitake e refogue mais um pouco. Coloque o vinho que usou para hidratar o shitake e deixe ferver por 3 a 5 minutos, não deixe secar. Acrescente o creme de leite fresco e deixe ferver até reduzir e formar um creme. Tempere com sal e pimenta moída na hora e finalize com a salsinha picada.



Coloque o molho por cima do bacalhau e leve ao forno aquecido a 220°C por aproximadamente 20 minutos.



Sirva com arroz branco, risoto ou massa!!!!