BACALHOADA GRATINADA COM CREME DE MANDIOCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1 kg de mandioca cozida e amassada

200 ml leite de coco

1 lata de creme de leite

100 g de azeitona preta sem caroço

1 pote de requeijão

queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Aferente o bacalhau dessalgado na água; escorra e desfie retirando os espinhos

Em uma frigideira antiaderente aqueça 1/2 xícara de azeite e doure o bacalhau; reserve

Em uma tigela coloque a mandioca amassada, o leite de coco e meia lata de creme de leite

Se necessário, acrescente sal e misture bem até formar um creme liso; reserve

Misture bem o requeijão com o restante do creme de leite

Em um refratário grande untado com azeite coloque o creme de mandioca

Acomode as postas de bacalhau

Por cima, espalhe requeijão e creme de leite

Repita a operação como se fosse uma lasanha, alternando creme de mandioca, bacalhau e creme de requeijão

Finalize com a mistura de requeijão e creme de leite

Polvilhe o queijo ralado por cima

Leve ao forno preaquecido a 200

Sirva em seguida

Dessalgue o bacalhau

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10263-bacalhoada-gratinada-com-creme-de-mandioca.html