

# BACALHAU NO FORNO

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau  
azeite extra virgem  
6 batatas grandes  
2 cebolas grandes  
8 ovos  
azeitona a gosto  
queijo mussarela  
orégano  
1 cebola para o molho branco  
2 colheres de manteiga  
2 xícara de leite  
1 colher (sopa) de maisena  
noz-moscada a gosto  
1 caixa de creme de leite  
pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Descasque as batatas e corte

Coloque

Após esse tempo, desligue o fogo e reserve

Com o bacalhau já dessalgado, coloque

Cozinhe os ovos por 10 minutos e reserve

Rale 1 cebola e junte com a manteiga na panela

Em seguida, acrescente o leite, a maisena dissolvida no leite, um pouco da noz

Cozinhe por alguns minutos até ferver e reserve

Em uma travessa ou na forma, faça uma camada de azeite e, por cima, coloque a cebola cortada em rodela finas e as batatas

Em seguida, adicione o bacalhau em lascas, a azeitona, os ovos e mais um pouco de azeite

Repita novamente a sequência de camadas por 2 vezes

Coloque o queijo e, por último, adicione o molho branco e orégano a gosto

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12841-bacalhau-no-forno.html>