# BACALHAU AO FORNO COM BRÓCOLIS

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau de qualidade

4 ovos

1 cebola média

brócolis a gosto

1 xícara de azeite

azeitonas a gosto

1 kg de batata cozida e amassada em purê

50 g de queijo ralado

## MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau dessalgando por 2 dias na geladeira, trocando a água todo dia

Depois cozinhe por 20 minutos, tire as peles e espinhas, mas deixe lascas grandes

Cozinhe o brócolis al dente e os ovos

Cubra com o purê de batatas, polvilhe o queijo ralado

Pode enfeitas com algumas azeitonas e rodelas de ovo cozido

Leve ao forno quente por 15 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1554-bacalhau-ao-forno-com-brocolis.html