

BACALHAU GRATINADO FÁCIL

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau desfiado
1 cebola grande
1/2 vidro de azeitonas em rodela
3 batatas médias
Azeite extra virgem
1 lata de creme de leite
Queijo parmesão ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave o bacalhau com água corrente para retirar o excesso de sal, e deixe descansar numa bacia com água (suficiente para cobrir) por pelo menos 2 horas.

Fervente o bacalhau com água para retirar mais o sal, por aproximadamente 25 a 30 minutos.

Descasque e pique as batatas em pedaços médios (6 a 8 pedaços cada uma).

Com uma escumadeira, retire o bacalhau, deixando escorrer bem a água, e coloque-o numa forma refratária de vidro ou em uma forma antiaderente, e reserve a água.

Na mesma água que ferventou o bacalhau, coloque as batatas para cozinhar (não deixe-as ficarem muito moles).

Depois que as batatas cozinharem, coloque-as na forma junto com o bacalhau, espalhe por cima as cebolas picadas em rodela e as azeitonas, regando fartamente com azeite extravirgem.

Espalhe o creme de leite uniformemente sobre tudo, e se quiser, acrescente um pouco de queijo parmesão ralado, mas sem exagero para não salgar a receita.

Leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17484-bacalhau-gratinado-facil.html>