

BACALHAU GRATINADO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1/2 kg de bacalhau desfiado
- 1 cebola grande
- 1/2 vidro de azeitonas em rodelas
- 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 rodelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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