BACALHAU DO CHEFE

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:1/2 litro de creme de leite fresco

1/2 litro de leite

50 g de amido de milho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Coloque o leite e o creme de leite na panela até ferver.

Em seguida, dilua o amido de milho com ciquenta ml de água e deixe ferver por 2 minutos.

MONTAGEM:

Montagem:Numa bacia, coloque o bacalhau, a batata palha e o molho branco até que ele fique bem cremoso.

Coloque em uma traversa com um pouco de molho branco em cima.

Em seguida, misture o ovo ralado e o parmesão.

Coloque-o por cima do bacalhau, leve ao forno até dourar e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18070-bacalhau-do-chefe.html