BACALHAU GASTÃO

INGREDIENTES

250 g de bacalhau dessalgado

2 batatas médias

1/2 pote de nata

1 caixa de creme de leite

alho

cebola

pimenta branca

azeite de oliva

200 g de queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas fatiadas, depois coloque em um refratário para torrar.

Frite o alho e as cebolas levemente no azeite de oliva, sem dourar.

Acrescente as lacas de bacalhau e deixe dourar.

Acrescente a nata e o creme de leite, pimenta branca.

Coloque o bacalhau com nata no refratário, cubra com queijo fatiado e leve ao forno até gratinar.

Sirva com arroz branco.

Se quiser fazer para 4 pessoas, é só dobrar a receita.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18485-bacalhau-gastao.html