

BACALHAU GRATINADO COM CREME DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau em postas dessalgado
- 1 xícara (chá) de azeite
- 1 kg de mandioca cozida e passada no espremedor
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de creme de leite
- 2 cebolas grandes cortadas em rodela
- 100 g de azeitonas pretas sem caroço
- 1 pote de requeijão 220 g
- queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário grande untado com azeite, coloque o creme de mandioca, acomode as postas de bacalhau e por cima, espalhe a cebola e a azeitona.

Cubra com a mistura de requeijão e creme de leite.

Polvilhe o queijo ralado e leve ao forno preaquecido a 200º C durante 30 minutos ou até gratinar.

Sirva em seguida!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18938-bacalhau-gratinado-com-creme-de-mandioca.html>