

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 rodelas

100 g de azeitonas pretas sem caroço

1 pote de queijo ralado 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 queijão 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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