

BACALHAU DE NATAL

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 3 colheres de manteiga

1 colher (chá) de noz-moscada ralada

4 copos de leite

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Frite os cubos de batata em óleo bem quente e reserve.

Refogue o bacalhau no azeite com alho e cebola já dourados, coloque uma pitada de sal se achar necessário, reserve.

Para o molho branco frite a maisena na manteiga e em seguida coloque o leite junto a noz-moscada, mexa até engrossar o molho.

Com tudo preparado, junte na panela do refogado de bacalhau, o molho branco, as batatas fritas, e o creme de leite, ajuste o sal e coloque em um refratário.

Rale a muçarela por cima e asse em fogo de 200° C, até gratinar por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19322-bacalhau-de-natal.html>