BACALHAU COM NATAS

INGREDIENTES

700 g de bacalhau em lascas previamente dessalgado e cozido por aproximadamente 10 minutos

1/2 kg de batatas cozidas al dente e picadas em cubos

1 cebola média fatiada

3 dentes de alho bem picados

2 colheres (sopa) de manteiga

1 pote de nata de 300 g

4 xicaras (chá) de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

sal a gosto

1 colher (café) de noz-moscada em pó

1 xicara (chá) de queijo parmesão ou de minas ralado grosso

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Numa outra panela, coloque a nata, o leite frio, o amido, a noz-moscada e o sal.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e ficar cremoso.

MONTAGEM:

Montagem:Num refratário grande untado, coloque as batatas, o bacalhau refogado, o creme de natas e por ultimo o queijo ralado.

Agora é só levar ao forno para gratinar, de 15 a 20 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19331-bacalhau-com-natas.html