

PRATO SURPRESA

INGREDIENTES

300 g de bacalhau dessalgado/desfiado

6 batatas médias

3 cebolas médias

1 brócolis

½ pimentão verde

½ pimentão vermelho

½ pimentão amarelo

300 g de vagem picada

2 dentes de alho amassados

½ cebola picada

3 colheres de azeite

150 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau, desfie e depois separe a água.

Cozinhe as batatas descascadas e cortadas em três partes, a cebola inteira, brócolis e vagem na água do bacalhau.

Refogue o bacalhau com azeite, alho, cebola e pimentão picado.

Em um refratário redondo monte o prato, faça uma cama com batatas, vagem e cebola cortada em fatias.

Adicione uma camada de bacalhau, outra camada de batatas, brócolis, vagem e cebola.

Depois outra camada com bacalhau restante, regue com azeite a gosto e finalize com a mussarela.

Leva ao forno preaquecido por 30 minutos e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22867-prato-surpresa.html>