

BACALHAU GRATINADO (BATATALHAU)

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
4 batatas grandes
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
azeite a gosto
200 g de azeitonas pretas
1 caixinha de creme de leite
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as batatas, cozinhe, escorra, amasse e reserve.

Desfie o bacalhau já dessalgado e reserve.

Em fogo alto, regue uma panela com azeite a gosto e refogue os pimentões fatiados até murcharem. Adicione o bacalhau desfiado e dessalgado e refogue até ficar pouca água no fundo, adicione as azeitonas sem caroço picadas, mexa bem e desligue o fogo.

Com o fogo desligado, adicione ao bacalhau as batatas amassadas e misture bem.

Unte um pirex com azeite e passe a mistura da panela para o pirex, cubra com uma caixinha de creme de leite, salpique queijo ralado e leve ao forno a 260° C para gratinar.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23722-bacalhau-gratinado-batatalhau.html>