

BACALHAU CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desfiado e dessalgado
- 2 kg de cebola
- 1 kg de cenoura
- 2 potes de requeijão cremoso (400 g)
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão
- batata palha para decorar

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas até ficarem douradas.

Adicione a cenoura e deixe por mais 10 minutos.

Coloque o bacalhau desfiado e dessalgado, e refogue por mais 10 minutos.

Adicione o requeijão e o creme de leite, até formar um creme.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno a 180° C, por 30 minutos.

Decore com a batata palha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23867-bacalhau-cremoso.html>