

# BACALHAU DE PÁSCOA

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

700 g de batata amassada

2 cebolas cortadas em fatias

100 g de azeitona fatiada

3 colheres de azeite

2 colheres de manteiga ou margarina

sal a gosto

1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata, amasse e deixe reservada.

Em uma panela, adicione o azeite e a cebola e deixe fritar até que elas murchem.

Coloque a azeitona e em seguida o bacalhau, deixe por cinco minutos mexendo sempre.

Adicione a batata e mexa.

Em seguida, coloque o creme de leite e mexa por mais um minuto.

Em uma forma untada com a manteiga, despeje a mistura e espalhe um pouco da manteiga por cima.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por mais ou menos 20 minutos.

Se for do gosto, pode substituir a manteiga por mussarela e adicionar orégano por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23871-bacalhau-de-pascoa.html>