

# BACALHAU LA ROCHA

## INGREDIENTES

1/2 de bacalhau  
1/2 de batata  
2 ou 3 col. De sopa de azeite  
1 cebola e 1 dente de alho  
1 requeijão  
1 creme de leite de caixinha

## MODO DE PREPARO

Com o bacalhau já dessalgado, desfie todo ele, grosseiramente e reserve.

Descasque e corte a batata em rodela não muito finas, cozinhe por uns 4 minutos.

Depois de cozida as batatas, coloque-as em um refratário e reserve.

Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite, quando murchar coloque o bacalhau, deixe cozinhar por 5 minutos.

Depois de cozido, jogue por cima das batatas com o caldo que ele dá.

Misture o creme de leite com o requeijão e cubra o bacalhau.

Leve para assar ao forno, a 180° C.

Quando estiver dourado em cima, está pronto o seu prato.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24237-bacalhau-la-rocha.html>