

## GRATINADO DE BACALHAU

### INGREDIENTES

1kilo de bacalhau desfiado

5 batatas cozidas e amassadas

3 colheres de azeite

1 cebola pequena picada

1 tomate picado

cheiro-verde a gosto (pimentão, coentro, cebolinha)

azeitonas sem caroço

1/2 lata de milho verde

1 pote de requeijão

queijo mussarela

parmesão ralado a gosto

### MODO DE PREPARO

Passe as batatas cozidas na batedora para amassar de forma grosseira, se preferir acrescente um pouco de margarina e reserve.

Dessalgue o bacalhau, desfie e reserve.

Em uma frigideira coloque o azeite a cebola e deixe dourar.

Em seguida acrescente o bacalhau, o tomate picado a azeitona o milho verde o cheiro-verde e misture bem.

Por último, coloque o requeijão pra ficar uma mistura cremosa.

Em uma assadeira de vidro, coloque uma camada de batata e outra do bacalhau e vá alternando, por último o queijo mussarela e o parmesão.

Leve ao forno pra gratinar, por aproximadamente 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25760-gratinado-de-bacalhau.html>