

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

Passes 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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