

BACALHAU DE FORNO A MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

1 kg de batatas cruas cortadas em rodelas

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

3 cebolas em rodelas

azeitonas sem caroço a gosto

2 colheres de manteiga

1 e 1/2 litro de leite

1 lata de creme de leite com soro

1 copo de requeijão cremoso

3 dentes de alho amassados

2 folhas de louro

12 colheres de farinha de trigo

sal a gosto

azeite de oliva de boa qualidade a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho:Leve ao fogo: o leite, o alho, as folhas de louro e deixe ferver.

Depois, coe e descarte o louro e o alho.

Em outra panela, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe fritar em fogo baixo, por mais ou menos 1 minuto.

Vá juntando o leite aos poucos e mexendo sempre em fogo baixo, até ferver.

Depois que ferver, acrescente o creme de leite e o requeijão cremoso e acerte o sal.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex, espalhe uma camada de molho, batatas, bacalhau, pimentão, cebola, azeitonas e azeite.

Vá intercalando camadas até o fim.

Finalize com um generoso fio de azeite.

Leve ao forno a 180º C, por mais ou menos, 1 hora ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/25848-bacalhau-de-forno-a-minha-modas.html>