

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25848-bacalhau-de-forno-a-minha-moda.html>