

BACALHAU AO FORNO DA TIA MACEIÓ

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batata
- 3 tomates maduros
- 1 pimentão pequeno
- 2 cebolas grandes
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 copo normal de leite
- 250 g de maionese
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Tirar o sal do bacalhau e desfiar, refogar com tomate, pimentão e cebola.

Cozinhar a batata e depois amassar, fazendo uma pasta.

Bater no liquidificador o creme de leite, a maionese e o leite.

Colocar em uma travessa grande o refogado do bacalhau, a pasta da batata, o creme e por último cobrir com o queijo parmesão.

Colocar mais ou menos 30 minutos no forno ou até gratinar bem o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26331-bacalhau-ao-forno-da-tia-maceio.html>