

PEIXE BACALHAU AO LEITE E AZEITE

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau dessalgado
- 1 kg de batatinha grandes
- 5 cebolas grandes em rodela
- 1 copo americano de azeite de oliva
- 1/2 litro de leite
- 1 caixa pequena de creme de leite
- 1 cabeça de alho média

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola, o alho e o azeite.

Depois acrescente, o bacalhau junto com a batata e o leite e deixe cozinhar até que a batata esteja mole.

Em seguida, acrescente o creme de leite e desligue.

Sirva com arroz ou outra comida de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28742-peixe-bacalhau-ao-leite-e-azeite.html>