

BACALHAU DA "ADRIANA"

INGREDIENTES

4 batatas médias em rodelas
1/2 kg de bacalhau em lascas
2 dentes de alho em lascas bem fininhas
1 lata de creme de leite sem o soro
1/2 vidro de maionese
1 copo de requeijão de 200 ml
2 cebolas grandes cortadas em lascas
azeite a gosto
azeitonas a gosto
coentro a gosto
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as rodelas de batata (não precisa colocar sal).

A parte, faça um refogado com a cebola, o alho e o azeite, até a cebola ficar clarinha (não frita).

Aos poucos vá colocando as lascas de bacalhau e mexendo delicadamente para não desmancharem.

Feito isso, coloque as azeitonas e por último o coentro.

Apague o fogo e reserve.

A parte, numa vasilha, misture a maionese com a 1/2 lata de creme de leite e coloque um pouco de queijo ralado.

Unte um pirex com azeite, distribua as batatas cozidas.

Cubra as batatas com o requeijão.

Por cima do requeijão, coloque o refogado de bacalhau.

Por fim, coloque a mistura de maionese e queijo ralado.

Leve ao forno para gratinar (não precisa cobrir) por 15 minutos.

Esse prato pode ser servido quente ou gelado.

Não coloco sal na batata devido ao requeijão, a maionese e também o queijo ralado já conterem sal, e o bacalhau.

Uma dica, para usar o creme de leite sem o soro, coloco a lata virada de cabeça pra baixo no congelador por uns 10 minutos, quando desviro, o soro fica todo embaixo e só aproveito o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29003-bacalhau-da-adriana.html>