

RABANADA DE BACALHAU FÁCIL E GOSTOSA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola picadinha (1/2 xícara de chá)
1 colher (chá) de alho
pimentão picado (100 g)
1/3 xícara (chá) de azeitona picadinha (45 g)
1/2 kg de bacalhau dessalgado e cozido
1 xícara (chá) de requeijão cremoso
1 pacote de pão de forma sem casca cortado ao meio
300 ml de leite temperado com sal (para empanar)
3 ovos batidos (para empanar)
farinha de rosca (para empanar)

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça o azeite e refogue a cebola picadinha, o de alho e o pimentão picado.

Adicione a azeitona preta picadinha e o bacalhau dessalgado e cozido.

Refogue por mais 3 minutos.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Depois de frio, acrescente o requeijão cremoso e misture.

Pegue uma fatia de pão de forma, coloque uma camada de bacalhau refogado (feito acima) e cubra com outra fatia de pão de forma.

Aperte as pontas do pão, para fechar bem o sanduíche.

Repita o mesmo procedimento, até terminarem os ingredientes.

Passa cada sanduíche de bacalhau no leite temperado com sal, em seguida nos ovos batidos e empane na farinha de rosca.

Frite em óleo quente, até dourar.

Retire e escorra em papel absorvente.

Sirva em seguida.

Já fiz em fritadeira sem óleo e ficou bom também.

Fácil e gostoso.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29154-rabanada-de-bacalhau-facil-e-gostosa.html>