

BACALHAU CREMOSO DO CHEF REGI

INGREDIENTES

400 g de bacalhau
50 ml de azeite
2 cebolas em laminas
2 dentes de alho picado
2 ovos
500 g de batata palha ou batata frita
azeitonas pretas
salsa agosto
sal e pimenta agosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau por 24 horas trocando de três a quatro vezes, em intervalos de quatro horas.

Coloque para dessalgar na geladeira.

O leite ajuda a acelerar o processo de dessalga do Bacalhau.

Aqueça o azeite, coloque a pimenta nos ovos e bata até misturar.

Coloque a cebola e o alho para dourar no azeite.

Acrescente o bacalhau.

Refogue o bacalhau com a salsa e batata palha.

Para finalizar coloque o ovo para ficar cremoso.

Leve para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30198-bacalhau-cremoso-do-chef-regi.html>