

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30198-bacalhau-cremoso-do-chef-regi.html>