

BACALHAU DO CABRAL

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de bacalhau dessalgado e desfiado
4 batatas inglesas cozidas e amassadas
1 cebola picada
1/2 pimentão picado
1 lata de milho verde
azeitonas sem caroço a gosto
pimenta-do-reino a gosto
1 garrafa de leite de coco pequena
1 creme de leite sem soro
1 copo de requeijão
300 g de camarão sem casca e refogado
500 g de cream cheese
azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Em um refratário coloque no fundo as batatas cozidas e amassadas, reserve.

Em uma panela coloque azeite até cobrir o fundo, a cebola picada, o pimentão picado, o milho verde e as azeitonas.

Acrescente o bacalhau e deixe refogar um pouco.

Acrescente o leite de coco, o creme de leite e a pimenta-do-reino, deixe ferver.

Desligue o fogo e acrescente o cream cheese, misturando bem.

Despeje tudo no refratário que já está com as batatas.

Por fim coloque o requeijão por cima de todo bacalhau e os camarões para decorar.

Coloque no forno para gratinar antes de servir.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30337-bacalhau-do-cabral.html>