

BACALHAU COM PURÊ DE BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau (pode ser lascas)
- 6 batatas médias (para o purê)
- 1 maço de brócolis (pode ser o ninja)
- 3 colheres (cheias) de maionese
- 2 cebolas em rodelas finas e passadas no azeite
- queijo ralado
- 1 litro de azeite

MODO DE PREPARO

Ferva o bacalhau para tirar o sal.

Refogue o brócolis no azeite, alho e uma pitada de sal.

Cozinhe as batatas e faça um purê.

Forre uma forma com metade do azeite.

Coloque em camadas o bacalhau, o brócolis e regue com o restante do azeite.

Continue colocando a maionese, o purê de batatas e por último o queijo ralado e as cebolas fatiadas.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos e pronto.

Sirva com arroz branco e salada de rúcula (se desejar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33815-bacalhau-com-pure-de-batatas.html>