

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).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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