FRICASSÉ DE BACALHAU MARAVILHOSO

INGREDIENTES

12 batatas médias

1 kg de bacalhau desfiado e dessalgado

2 caixas de creme de leite

1 copo de requeijão

1 lata de seleta de legumes

300 g de azeitona picada

1 tomate picado

1 pacote de batata palha

1 cebola grande picada

cebolinha

azeite para refogar a bacalhau

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas .

Amasse-as e coloque o creme de leite, o requeijão e a lata de seleta, misture bem em fogo baixo e reserve.

Em uma panela coloque o azeite, a cebola, cebolinha, o tomate e deixe fritar um pouco.

Acrescente o bacalhau, refogue um pouco e acrescente a azeitona, refogue mais um pouco.Apague o fogo e acrescente a outra caixinha de creme de leite.

Em um refratário, coloque metade do purê de batatas que ficou reservado.

No meio coloque o recheio de bacalhau e tampe com o restante do purê.

Por cima jogue batata palha e leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33848-fricasse-de-bacalhau-maravilhoso.html