

BACALHAU COM CREME

INGREDIENTES

CREME DE MILHO:

- Creme de milho:1 cebola ralada
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de milho verde escorrido
- 2 xícaras de (chá) de leite
- 3 colheres de (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara de (chá) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CREME DE MILHO:

Creme de Milho:Doure a cebola na manteiga.Bata o milho no liquidificador com o leite e junte na cebola,coloque os demais ingredientes e leve ao fogo mexendo até engrossar.Despeje sobre o bacalhau, polvilhe o queijo e leve ao forno para gratinar por 30 minutos.Sirva com salada verde e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34809-bacalhau-com-creme.html>