

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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