

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/34809-bacalhau-com-creme.html>