

BACALHAU ESPECIAL

INGREDIENTES

400 g de bacalhau dessalgado e desfiado

5 batatas médias cozidas e amassadas

1 cebola picada

1 pimentão picado

1 talo de alho-poró

1 pitada de colorau

5 colheres de azeite

3 dentes de alho picados

200 g de azeitonas picadas

1 caixinha de creme de leite

cheiro-verde a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Em uma panela espaçosa, frite o alho no azeite, acrescente a cebola e pimentão e refogue até murchar. Junte o colorau, o alho-poró, as azeitonas e o bacalhau. Deixe cozinhar o bacalhau. Desligue o fogo.

Junte as batatas ao bacalhau e misture bem, acrescente o creme de leite, o cheiro-verde e a pimenta-do-reino. Prove o sal e tempere, se necessário.

Unte, com margarina, um refratário médio. Despeje a mistura de bacalhau, pincele um fio de azeite e salpique a mussarela ralada.

Leve ao forno para gratinar e sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35205-bacalhau-especial.html>