

BACALHAU COM BATATAS AO MOLHO DE REQUEIJÃO COM IOGURTE

INGREDIENTES

2 kg de postas de bacalhau (dessalgado)

4 batatas grandes

1 cebola grande

4 dentes de alho

palmito

sal e pimenta-do-reino

noz moscada

cheiro verde

azeite para fritar

1/2 copo de leite

1 copo de requeijão

1 copo de iogurte natural

MODO DE PREPARO

Tempere as postas do bacalhau com sal e pimenta-do-reino a gosto (cuide com o sal), grelhe até dourar e reserve.

Descasque e corte as batatas em rodelas de 1,5 cm, cozinhe por 10 minutos, escorra e doure na gordura em que fez o bacalhau.

Coloque as batatas por cima do bacalhau.

Corte o palmito em rodelas e junte ao bacalhau e as batatas.

Corte a cebola em rodelas (não muito finas) e, o alho em lascas, em uma frigideira coloque a cebola até murchar junte o alho até dourar.

Despeje o requeijão com o leite, rale a noz moscada, abaixe o fogo e mexa até ferver.

Desligue o fogo e junte o iogurte.

Despeje o molho por cima do bacalhau, batatas e o palmito, corte o cheiro verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35433-bacalhau-com-batatas-ao-molho-de-requeijao-com-iogurte.html>