

BACALHAU COM NATAS DE SINTRA

INGREDIENTES

BACALHAU:

Bacalhau: 1 kg de bacalhau dessalgado
2 latas de molho de tomate refogado pronto
2 cebolas
4 ovos cozidos picados
1 xícara de azeitonas verdes e pretas picadas
1 e 1/2 pacote de torradas doces
Farinha de rosca
1 pacote de queijo ralado (de preferência ralo grosso)
Sal e azeite de oliva a gosto

CREME:

Creme: 2 copos de leite
1 e 1/2 colher de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de manteiga
1 gema
1 e 1/2 pacote de queijo ralado
2 xícara de creme de leite
Noz-moscada e sal

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO PRATO:

Montagem do prato: Untar uma forma retangular de vidro com azeite. Colocar a primeira camada de torradas e regar com bastante azeite. A segunda camada é de bacalhau. A terceira de creme. A quarta de torradas com azeite, depois o bacalhau e por último o creme. Polvilhe a farinha de rosca, bastante queijo ralado e leve ao forno para gratinar, por uns 15 minutos, ou até ficar douradinho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35846-bacalhau-com-natas-de-sintra.html>