

BACALHAU ESPIRITUAL DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

800 g de Bacalhau desfiado e dessalgado
3 batatas grandes cozidas e amassadas
3 cenouras cruas raladas com o lado grosso do ralo
2 copos de requeijão cremoso
3 cebolas médias picadas
1/2 xícara de leite líquido
1 colher de sopa de azeite de oliva
Batata palha

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas até ficarem transparentes.
Adicione o bacalhau desfiado e dessalgado.
Acrescente a cenoura ralada e continue refogando.
Junte as batatas amassadas, misturando bem.
Acrescente o azeite de oliva.
Ponha o leite e misture.
Por último acrescente o requeijão cremoso misturando ainda.
Ponha num refratário e leve ao forno para gratinar.
Cubra com a batata palha.
Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35997-bacalhau-espiritual-da-familia.html>