

BACALHAU SURPRESA DELÍCIA

INGREDIENTES

500 g batata
1 creme de leite
300 g lascas de bacalhau
azeitona preta
1 cebola em rodela finas
100 g de parmesão ralado
salsinha picada (opcional)
azeite
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau e desfaça as lascas, coloque em um refratário.

Em cima coloque a cebola e a azeitona, regue generosamente com azeite. Cozinhe as batatas em água com sal até começarem a se desfazer.

Transfira para um recipiente e amasse (eu faço com a batedeira), misturando com o creme de leite e o parmesão ralado (deixe um pouco para o final). Misture a salsinha picada (opcional) e reserve.

Cubra com o purê de batata.

Finalize com o queijo ralado e gratine por 10 minutos em forno médio, aquecido por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36049-bacalhau-surpresa-delicia.html>