BACALHAU À ANA PAULA

INGREDIENTES

1 kg de batata cozida com sal a gosto

1 kg de bacalhau em lascas ou desfiado

1 cebola cortada em cubos

2 ovos inteiros

3 colheres de farinha de trigo

salsa e cebolinha cortadinhos a gosto

500 g de mussarela

azeite para untar o refratário

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau desfiado em um refratário com água gelada para tirar o sal.

Caso necessário, jogue a água fora, e repita o procedimento.

Enquanto isso, coloque as batatas para cozinhar sem a casca.

Numa tigela, coloque a cebola cortada em cubos, a salsinha e a cebolinha cortadinha , os ovos e a mussarela cortada em tiras.

Acrescente o bacalhau, após escorrer a água.

Misture tudo.

Coloque as batatas, amassando-as junto com os ingredientes que estavam na tigela.

Por fim, acrescente a farinha de trigo.

Misture mais um pouco.

Unte um refratário com o azeite, acrescente a massa e leve ao forno com temperatura média por 40 minutos para gratinar.

Sirva com arroz branco e salada de brócolis.

Se desejar acrescente sal.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36965-bacalhau-a-ana-paula.html