

# BACALHAU AO ZÉ DO PIPO DA CHRIS

## INGREDIENTES

2 kg de bacalhau

2 kg de batata

300 g de maionese

azeite

6 cebolas

150 g de queijo parmesão

1 vidro pequeno de leite de coco

1 molho de salsinha e cebolinha

1 vidro de azeitona preta

2 copos pequeno de requeijão

## MODO DE PREPARO

Retire o sal do bacalhau, depois cozinhe junto com as batatas e cebolas.

Limpe o bacalhau retirando as espinhas.

Separar em postas pequenas.

Faça o purê, junta salsinha e cebolinha cortadas bem fininhas, acrescente a maionese, o leite de coco e o requeijão e misture bem.

Arrume na travessa uma camada de purê, recheie com bacalhau, cebolas cortadas, azeitonas também cortadinhas.

Cubra tudo com azeite até ter o recheio bem molhado.

Cubra com o restante do purê e regue com queijo parmesão e azeite.

Coloque no forno e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37592-bacalhau-ao-ze-do-pipo-da-chris.html>