

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.

Separe em postas pequenas.

Faça o purê, junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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