

CREME DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de batata
1/2 kg de bacalhau
1 creme de leite
1 colher de margarina
1 tomate
1 cebola
1 pimentão
1 lata de milho
1 lata de ervilha
5 azeitonas
5 colheres de azeite
1 copo de leite
queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau.

Cozinhe as batatas na água e sal.

Faça um purê das batatas e com creme de leite.

Refogue o bacalhau com azeite.

Coloque as verduras picadas dentro do refogado de bacalhau e refogue mais um pouco.

Coloque o milho, a ervilha e as azeitonas picadas.

Junte o bacalhau refogado e o purê.

Coloque em um refratário e polvilhe queijo ralado.

Leve ao forno pra grelhar.

Sirva com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38780-creme-de-bacalhau.html>