

# BACALHOADA FANTÁSTICA

## INGREDIENTES

500 g de bacalhau (tipo saithe)  
2 tomates ( sem as sementes)  
6 a 8 batatas ( descascadas, cozidas em rodelas )  
2 pacotes de creme de cebola  
1 e 1/2 xícara de leite desnatado  
1 lata de milho verde  
1 lata de palmito ( em rodelas)  
1 sachê de azeitona  
300 g de mussarela ralada  
1 pacote de batata palha( a gosto)  
sal

## MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau de um dia para o outro.

Cozinhe o bacalhau em 1/2 litro de leite e desfie-o.

Em uma panela faça um "mingau" mais consistente com o creme de cebola e o leite .

Cozinhe as batatas e corte os tomates em fatias.

Em um refratário faça uma camada de batata, uma de tomate (tempere-os com um pouco de sal),bacalhau desfiado, milho, azeitonas,palmito e cubra com o " mingau".

Faça outra camada seguindo a mesma sequência.

Por último cubra com a mussarela ralada e a batata palha.

Leve ao forno até a mussarela derreter e a batata gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39307-bacalhoadafantastica.html>