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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39307-bacalhoada-fantastica.html