

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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