BACALHAU NA NATA

INGREDIENTES

MOLHO DE NATA:

Molho de nata:2 colheres sopa de manteiga

2 colheres sopa de farinha de trigo

500 ml de leite (mais ou menos)

sal

200 ml de creme de leite sem o soro

MODO DE PREPARO

MOLHO DE NATA:

Molho de nata:Derreta a manteiga, junte a farinha e misture até começar a cozinhar. Adicione leite aos poucos, mexendo sempre até obter um creme homogêneo. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Junte o creme de leite e o queijo ralado. Cozinhe até obter um molho consistente. Corrija o sal, se necessário. Coloque o molho sobre a camada de cebola e alho.

Polvilhe o molho com uma farofa feita com 1 colher de sopa de farinha de rosca, 3 colheres sopa de queijo ralado e 1/2 xícara de castanha do Pará ou nozes. Leve ao forno para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40277-bacalhau-na-nata.html