

BACALHAU GRATINADO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

500 g de batata picada cozida

1 lata de creme de leite

1 pé de coentro (ervas)

3 colheres de azeite

Tomate ou molho de tomate a gosto

1 cebola picadinha

Alho socado a gosto

Azeitona picada a gosto

Batata palha

MODO DE PREPARO

Numa panela, dourar o alho e a cebola no azeite.

Acrescente o tomate ou o molho na panela e coloque o bacalhau desfiado.

Deixe por dois minutos e acrescente a batata cozida, a azeitona e o coentro.

Desligue o fogo e coloque o creme de leite, misturando bem.

Coloque o bacalhau num refratário, jogue a batata palha por cima e leve ao forno por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40519-bacalhau-gratinado.html>