

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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