

# 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>