

BACALHAU À LA CARLÃO

INGREDIENTES

2 kg de bacalhau
200 g de azeitona preta
1 cebola grande
6 dentes de alho
200 g tomate cereja
1 leite de coco grande
2 caixas creme de leite
1,5 kg de batata
salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau.

Cozinhar as batatas.

Reserve.

Fritar o alho e a cebola.

Colocar o bacalhau já dessalgado cortado em cubos.

Deixar refogar.

Juntar as batatas já cozidas.

Adicionar creme de leite e leite de coco.

Levar ao forno por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41615-bacalhau-a-la-carlao.html>