

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 refolgar.
Juntar as batatas já cozidas.
Adicionar creme de leite e leite de coco.
Levar ao forno por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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