

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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