

BACALHAU DA ALINE

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau em lascas dessalgado

4 batatas médias cortadas em cubos

1 lata de creme de leite sem soro

1 cebola grande cortada em rodela

6 dentes de alho picadinhos

queijo parmesão ralado

azeitonas, azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas e reserve.

Em uma panela, doure o alho picado, no azeite, acrescente o bacalhau e as azeitonas e deixe apurar por uns minutinhos (o bacalhau vai liberar água e irá cozinhar ali).

Desligue o fogo , acrescente o creme de leite e misture.

Num refratário coloque as rodela de cebola no fundo e regue com azeite, jogue por cima o bacalhau preparado.

Polvilhe o queijo parmesão por cima e leve ao fogo alto por 20 a 30 minutos (até dourar).

Sirva quente ou frio!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42062-bacalhau-da-aline.html>