

BACALHAU AO REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de batatas
1 copo de requeijão
300 g de bacalhau cozido e desfiado
queijo ralado
sal
coentro (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacalhau e em seguida desfile bem certificando-se que tirou todas as espinhas.

Cozinhe as batatas com sal, e se preferir adicione Sazón ou Caldo knorr de legumes.

Amasse as batatas formando um purê cremoso.

Coloque numa travessa refratária e acrescente o bacalhau desfiado e o coentro.

Acrescente o requeijão e misture tudo muito bem.

Cubra com queijo ralado, e leve ao forno para gratinar.

Leva aproximadamente 15 minutos no forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42224-bacalhau-ao-requeijao.html>