

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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