

BACALHAU GRATINADA

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau desalgado

2 cebolas em rodelas

1 dente de alho em fatias finas

Azeite

Azeitonas

Molho branco já pronto, 2 caixas

Queijo ralado, um saquinho de 50 g

Salsa e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Desfie o bacalhau e reserve.

Doure em uma panela com azeite a cebola e o alho.

Acrescente o bacalhau, as azeitonas, a salsa e a pimenta, mexa bem em fogo baixo.

Coloque em um refratário e cubra com o molho branco logo depois o queijo.

Leve ao forno até dourar regando com azeite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42233-bacalhau-gratinada.html>