

BACALHAU AO ZÉ DAS COUVES

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau em lascas
1 kg de batata baroa
2 cebolas picadas grandes
4 dentes de alho picado
1 xícara de azeite
1 xícara de creme de leite
1 xícara de requeijão
1/2 xícara de queijo parmesão
2 colheres de sopa de manteiga
pimenta do reino móida na hora

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma, coloque a metade da batata baroa, metade do azeite, o bacalhau, a outra metade do azeite e cubra com o restante da batata baroa.

Ponha pimenta-do-reino a gosto.

Cubra com o queijo parmesão.

Leve ao forno para gratinar por 10 minutos aproximadamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42749-bacalhau-ao-ze-das-couves.html>