

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 moída 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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