

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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