

BACALHAU A NATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desfiado
- 2 cebolas medias em rodelas
- 1 pimentão verde em rodelas
- 1 pimentão vermelho em rodelas
- 6 dentes de alho picado
- 3 caixas de creme de leite
- 1 lata de azeite 200 ml
- 5 batatas cortadas em rodelas e cozidas
- 100 g de azeitonas pretas e verdes

MODO DE PREPARO

Cozinhar o bacalhau em água e após desfiá-lo.

Cortar as batatas em rodelas de espessura média, equivalentes a 4 rodelas por batatas.

Cortar em rodelas o pimentão e a cebola e reservar.

Em um refratário, regar o azeite de forma a untar a forma.

Comece com uma camada de batatas ao fundo, o bacalhau desfiado, as cebolas em rodelas, bem como o pimentão , o alho , as azeitonas e por fim o creme de leite, regar com azeite a gosto.

Continue intercalando as camadas, ate que acabe os ingredientes. Por fim, termine com o pimentão a cebola o creme de leite e azeite não esquecendo de distribuir as azeitonas por cima.

Levar ao forno pré aquecido até que levante fervura.

O segredo e caprichar no azeite.

Você pode comprar o bacalhau já desfiado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42841-bacalhau-a-natas.html>