

# BACALHAU À LA IZABEL

## INGREDIENTES

300 g bacalhau dessalgado e desfiado  
3 batatas grandes cortadas em cubos pequenos  
3 dentes de alhos cortadinhos  
1 cebola grande cortadinha  
1/2 pimentão verde cortadinho  
1 ramo de coentro picado  
azeite  
1 sazón verduras  
1 caixinha creme de leite  
queijo ralado  
farinha de rosca para povilhar

## MODO DE PREPARO

Refogue com azeite as cebolas, alho e por ultimo o pimentao em panela.

Acrescente o bacalhau desfiado e mexa.

Acrescente o sazón e o coentro baixe o fogo e tampe a panela por 5 minutos.

Acrescente as batatas já cozidas em água e sal e escorrida misture bem.

Por último acrescente o coentro e o creme de leite.

Unte uma forma com azeite e coloque a mistura polvilhe um pouco de farinha de rosca e queijo ralado, coloque por 15 minutos em forno para gratinar.

Sirva com arroz e salada bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43082-bacalhau-a-la-izabel.html>