

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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