

BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

600 g de bacalhau em tiras (desfiado)

10 batatas inglesas médias

3 colheres (sopa) de cheiro verde

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

4 colheres (sopa) de azeite virgem

300 g de muçarela ralada (desfiada)

100 g de queijo parmesão ralado

4 colheres (sopa) de molho de tomate de sachê

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau de um dia para outro. Reserve.

Cozinhe as batatas, deixando-as bem macias. Reserve.

Em um refratário, passe manteiga no fundo e com um espremedor

Amasse as batatas e forre o fundo com as mesmas

Coloque um pouco de creme de leite sobre as batatas.

Distribua sobre a mistura as tiras de bacalhau, depois um pouco de creme de leite.

Salpique o cheiro verde sobre a mistura e um pouco do queijo parmesão ralado.

Distribua uniformemente sobre a mistura a muçarela ralada.

Repita a operação, formando camadas.

Por último, coloque sobre as camadas o azeite, o restante do queijo parmesão, creme de leite e a muçarela, distribuindo as 4 colheres de molho de tomate de sachê.

Leve ao forno a 220°C, por 20 minutos aproximadamente ou até perceber que o queijo gratinou levemente.

Sirva com purê de batatas e arroz a grega.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43876-bacalhau-facil.html>