

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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