BACALHOADA GRATINADA

INGREDIENTES

Bacalhau em postas

4 batatas grandes cortadas em rodelas grossas

1 cenoura em rodelas

1 cebola em rodelas

coentro e cebolinha

orégano

azeitonas

azeite

1 folha de louro

pimentão amarelo em fatias

pimentão vermelho em fatias

3 tomates picados

1 copo de requeijão

Mussarela para cobrir

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho e troque a água várias vezes durante 24 horas.

Ferva o bacalhau, retire o da água em que foi cozido e separe, coloque nesta mesma água as batatas, a cenoura e o louro, cozinhe até ficar al dente.

Retire a pele e os espinhos, e deixe em lascas maiores.

Em um refratário, misture todos os ingredientes , e cubra com a mussarela, tampe com papel alumínio, leve ao forno por 30 minutos, após retire o papel e deixe por mais uns 20 ou 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44451-bacalhoada-gratinada.html