

BACALHAU DE FORNO – MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau desfiado
- 2 cebolas raladas
- 1/2 xícara de cheiro verde
- 500 g batatas cozidas em cubinhos na água e sal
- 1 lata de creme de leite (sem soro)
- 5 colheres de maionese
- 500 g queijo mussarela
- 1 xícara de azeitona preta fatiada

MODO DE PREPARO

Refogue o bacalhau com a cebola e o cheiro-verde. Depois misture as batatas cozidas ao bacalhau, 250 g queijo cortado em cubos, o creme de leite, a maionese, a azeitona, cubra tudo com o restante do queijo mussarela ralado e leve ao forno para gratinar. Cobrir com papel alumínio, desligar quando começar a ferver ou derreter todo o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44633-bacalhau-de-forno-muito-facil.html>