BACALHAU DE FORNO – MUITO FÁCIL

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

2 cebolas raladas

1/2 xicara 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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