BACALHAU EM SEGREDO

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau desfiado e sem sal

azeitonas a gosto

azeite a gosto

2 latas de milho verde

2 latas de ervilhas

2 cenouras médias

1 kg de batatas

4 ovos

maionese

MODO DE PREPARO

Misturar o bacalhau com azeite.

Colocar em cima fazendo camadas primeiro as azeitonas sem caroços, depois o milho, a ervilha, as cenouras picadas e cozidas, depois passe a maionese por cima da cenoura cobrindo-as.

Coloque em cima da maionese os ovos cozidos cortados.

Por último o purê de batatas, pincele com gema de ovos e leve ao forno preaquecido durante 25 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44757-bacalhau-em-segredo.html