ESTROGONOFE DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau desfiado

1 vidro de medio de palmito picado

2 caixas de creme de leite sem soro

1 cebola

5 dentes de alho

1/2 molho de coentro

2 colheres de sopa de requeijão

1/2 xícara de catchup tradicional

sal

orégano

azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro , trocando a água de 2 em 2 horas.

Dê uma fervura nele e o desfie, retirando a pele e as espinhas.

Em uma panela coloque o alho socado, a cebola picadinha e o azeite, deixe dourar e coloque o bacalhau. Refogue.

Acrescente o bacalhau e o coentro, mexa por 2 minutos.

Coloque o orégano, creme de leite, o requeijão e o catchup.

Quando começar a ferver acrescente o palmito e sal a gosto, leve ao fogo por mais 5 minutos em fogo baixo.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44926-estrogonofe-de-bacalhau.html