

BACALHAU COM BATATAS E MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 1 cebola grande bem picada
1 xícara de farinha de trigo ou amido de milho
150 g de margarina
250 g de creme de leite
100 g queijo parmesão ralado
200 g de mussarela
500 ml de leite
200 g de requeijão
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

BACALHAU:

Bacalhau: Pegue a cebola, tomate, pimentão e o alho e refogue com o azeite até virar um molho.
Depois de refogado, acrescente o bacalhau.
Não esquecendo de tirar todo o sal do bacalhau antes!
Agora acrescente as azeitonas o cheiro verde e um pouco de colorífico. (colorau)
Não refogar por mais de 10 minutos (reserve).
Cozinhe as batatas e depois de frias corte em rodela grossas. (reserve)

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Leve ao fogo a margarina e a cebola e refogue.
Depois coloque a farinha ou o amido mexendo para não empelotar.
Acrescente o leite e vá mexendo até incorporar coloque a mussarela o requeijão e o parmesão.
Reserve.

COMO MONTAR:

Como montar: Pegue um refratário unte-o com azeite e coloque uma camada de batatas. Por cima, coloque uma camada de bacalhau e outra de molho branco. Repetir as camadas. Por cima, cubra com o que restou da mussarela e jogue o parmesão, e leve ao forno por 30 minutos. Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45256-bacalhau-com-batatas-e-molho-branco.html>