

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 ate 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 fritas corte em rodelas 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 encorporar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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