BACALHAU COM BATATA AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau fresco desfiado grosso

5 batatas cosidas e cortada em rodelas

2 colheres de margarina

2 colheres de farinha de trigo

1/2 litro de leite liquido

1 copo de requeijão cremoso

sal a gosto

queijo parmesão ralado a gosto

alho

salsinha apicada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o bacalhau com alho, sal, salsinha e reserve.

Em uma panela coloque 1colher de margarina e refogue o bacalhau.

Deixe cozinhar até que a água que sai do bacalhau seque um pouco.

Em seguida prepare o molho branco coloque 1 colher margarina.

A farinha de trigo misture bastante, acrescente o leite batendo para não empelotar, quando começar a engrossar coloque o requeijão, retire do fogo e reserve.

Para montar em um refratário coloque molho as batatas cozidas, o bacalhau e restante do molho.

Salpique o queijo ralado e coloque no forno para gratinar por 30 minutos pode ser servido com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45583-bacalhau-com-batata-ao-molho-branco.html