

CREME DE BACALHAU ECONOMICO DA SU

INGREDIENTES

300 gr de bacalhau desfiado

1 kg de batatas cozidas e passadas no liquidificador com 2 copo de leite pequeno

1 lata de milho verde

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão

1 copo de leite

1 cebola grande bem picada

200 gr de kani opcional

azeite

azeitona preta

cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite.

Junte o bacalhau desfiado e misture.

Acrescente o milho, o creme de leite e o requeijão.

Continue mexendo em fogo baixo.

Coloque o leite sempre mexendo, coloque o kani opcional bem picado, junte agora as batatas. Coloque agora as azeitonas pretas e o cheiro verde.

Regue com bastante azeite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45755-creme-de-bacalhau-economico-da-su.html>