

# ESPECIAL DE BACALHAU

## INGREDIENTES

- 300 g de bacalhau desfiado lavado
- 1 kg de mandioca branca cozida
- 1/4 de cebola ralada
- 1 colher de margarina
- 1 rodela de pimentão vermelho picadinho
- 1/2 xícara de cheiro verde picadinho
- 2 xícara de creme de leite
- 1/2 xícara de leite morno (opcional)
- 2 xícaras de batata palha
- 6 fatias de queijo cottage

## MODO DE PREPARO

Esmague a mandioca cozida misturando creme de leite ou leite morno.

Em uma frigideira refogue na margarina a cebola e o pimentão, e acrescente o bacalhau para dourar.

Some à mistura o cheiro verde e reserve. Certifique-se de que o bacalhau foi escaldado para não errar no tempero.

Em um refratário despeje o restante do creme de leite no fundo, acrescente 1/2 da mandioca e em seguida 2 recheio de bacalhau. Cubra com o restante da mandioca e o queijo e leve ao forno por 10 minutos para gratinar. Retire do forno e cubra com a batata palha. Sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47864-especial-de-bacalhau.html>