

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 rodelas de pimentão vermelho picadinho

1/2 xícara de cheiro verde picadinho

2 xícaras 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 acrecente 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, acrecente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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