BACALHAU ECONÔMICO

INGREDIENTES

250 g de bacalhau dessalgado e em pedaços

Purê de 1,5 kg de batatas (pode usar purê de mandioca ou batata baroa)

3 pimentões em rodelas (verde , vermelho e amarelo)

1 tomate em rodelas

200 g de brócolis cozido

100 g de champignon fatiado

50 g de azeitona

2 copos de requeijão (não pode ser catupiry)

300 g de mussarela fatiada

200 ml de azeite

200 g de queijo ralado

MODO DE PREPARO

BACALHAU:

Bacalhau:Refogue o bacalhau em metade do azeite.

Acrescente os tomates, os pimentões e o brócolis.

Depois de refogar por 5 a 10 minutos, acrescente o champignon e as azeitonas.

PURÊ:

Purê:Com o pure ainda quente, acrescente o queijo ralado.

MONTAGEM:

Montagem:Em um marinex, arrume o purê, de forma que fique um furo no meio (para o recheio).

Ponha parte do refogado de bacalhau, cubra com um copo de requeijão.

Regue com azeite e repita, de forma que fique 2 camas de requeijão e bacalhau.

Por fim cubra com bastante mussarela.

Deixe no forno pré-aquecido por 15 minutos, até derreter toda a mussarela.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48076-bacalhau-economico.html