FILÉ DE MERLUZA DIFERENTE

INGREDIENTES

4 filés de merluza

2 dentes de alho

sal

pimenta-do-reino

1/2 kg de bacalhau desfiado

5 batatas doces em rodelas grossas

5 batatas em rodelas também grossas

1 caixinha de creme de leite

2 colheres de creme de cebola

1 xícara de leite

2 colheres de queijo ralado

2 tomates

2 cebolas

cheiro verde

1 pimentão

1 dente de alho

MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau na água gelada por 24 horas para retirar todo o sal, reserve.

Cozinhe as batatas no vapor al dente.

Tempere os filés com pimentão, tomate, cebola, alho, cheiro verde e colorau.

Coloque para cozinhar, mexendo de vez em quando, reserve.

Em uma panela coloque o leite, o queijo ralado, o creme de cebola, o creme de leite, mexa até engrossar.

Desfie o bacalhau.

Coloque as batatas doces em um refratário, por cima coloque os filés, depois as batatas, depois o bacalhau desfiado, por último o creme, coloque no forno por 30 minutos e sirva ainda quente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48162-file-de-merluza-diferente.html