

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 rodela grossas
5 batatas em rodela 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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