

FALSO BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de batata

1 dente de alho

2 folhas de louro

2 latas de atum

1 lata de milho com ervilha

1 tomate

150 g de presunto

200 g de mussarela em fatias

1 xícara de palmito picadinho

1/2 xícara de azeitona picadinha

1 cebola pequena picadinha

1 cenoura grande ralada

2 copos de requeijão

Sal, pimenta e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe as batatas com o dente de alho e as folhas de louro, as batatas devem ficar bem macias.

Após escorridas, dê uma leve amassada nas batatas com um garfo.

Pique todos os ingredientes.

Misture todos os ingredientes em um refratário, (batata, atum, cenoura, presunto, azeitona, palmito, cebola, tomate (sem sementes), milho, ervilha e o cheiro verde).

Acrescente o requeijão e misture bem. Nesta hora você deve provar o sal, caso precise, acrescente um pouco.

Cubra com o queijo mussarela e leve ao forno por aproximadamente 25 minutos (ou até que o queijo esteja bem derretido).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/49062-falso-bacalhau.html>