

PURÊ DE BACALHAU DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa (fazer o purê normal)
1 kg de bacalhau (desfiado e desalgado)
2 dentes de alho
Azeite a gosto
molho de tomate
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
azeitonas a gosto
1 tomate (cortado em cubinhos)
1 cebola (cortada em cubinhos)
coentro a gosto (picado)
1 chuchu (cortado em cubos e cozido)
1 cenoura (cortada em cubos e cozida)
3 ovos cozidos (cortados em fatias)
queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em uma refratária untada com margarina coloque metade do purê de batatas e todo o refogado de bacalhau, cubra com o restante do purê, polvilhe queijo ralado, decore com rodela de ovos e leve ao forno micro-ondas para derreter o queijo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50074-pure-de-bacalhau-da-vovo.html>