

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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