

# 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 rodelas 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>