

GRATINADO DE BACALHAU E PALMITO

INGREDIENTES

- 1 cebola pequena picada
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 200 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de palmito picado
- 1 sachê de tempero de legumes
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 6 a 7 fatias de pão de forma
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite em uma panela e leve ao fogo para aquecer.

Acrescente a cebola e refogue. A seguir adicione o bacalhau, o palmito e o sachê de legumes, misture bem e deixe cozinhar por 3 minutos.

Coloque a farinha de trigo e mexa para envolver bem os ingredientes do refogado, deixe por 2 minutos no fogo mexendo sempre e acrescente a água misturando bem até obter um creme leve.

Cozinhe por mais 3 minutos. Acrescente o creme de leite e misture bem. Verifique a necessidade de adicionar o sal. Retire a panela do fogo e reserve.

Unte um refratário pequeno com azeite e forre com o pão de forma esfarelado. Despeje o creme reservado por cima e leve ao forno para gratinar.

Servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50544-gratinado-de-bacalhau-e-palmito.html>