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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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