BACALHAU À MINHA MODA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1 kg de batata

1 lata de creme de leite

1 copo de leite de vaca

1 pimentao

1 cebola picada

tempero a gosto (salsa, cebolinha, coentro, louro etc)

queijo ralado a gosto

1 colher de farinha de trigo

1 colher sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Tire o sal do bacalhau um dia antes e cozinheo-o.

Cozinhe a batata e misture o creme de leite, com o leite de vaca, farinha, pimentão e fermento.

Faça um creme e separe.

Em uma forma refratária coloque o uma camada de creme e uma camada de bacalhau e por último coloque o queijo para gratinar.

Eu coloco no micro-ondas por 15 minutos, ou até você ver que está gratinado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50616-bacalhau-a-minha-moda.html