

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 cozinhe-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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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