

BACALHAU COM BATATA PALHA

INGREDIENTES

500 g de bacalhau desalgado
500 g de batatas cozidas e amassadas
1 cebola média picada
1 tomate médio picado
1 pimentão pequeno picado
3 dentes de alho amassados
8 azeitonas picadas
1/2 xícara de azeite para fritar o bacalhau
2 colheres de manteiga para fazer o purê
1 saco de batata palha
1 saco queijo ralado
100 g de presunto
100 g de queijo
sal
pimenta
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Frite um pouco da cebola e um pouco do alho na manteiga.

Coloque a batata amassadas e adicione o sal, mexa até formar o purê.

Em outra panela frite a cebola, o tomate, o pimentão, o alho e por último coloque a azeitona.

Deixe dourar e acrescente o bacalhau, refogue bem, se necessário adicione mais um pouco de azeite, se estiver muito seco.

Unte um refratário com azeite coloque uma porção de purê e uma do bacalhau.

Depois coloque uma fatia do presunto e do queijo, faça isso até encher o refratário.

Por último coloque o purê e adicione batata palha.

Coloque o queijo ralado, decore a gosto.

Coloque no forno por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51152-bacalhau-com-batata-palha.html>