BACALHAU NO LEITE

INGREDIENTES

1,5 kg de bacalhau

1 kg de batata

1 cebola cortada em rodelas finas

pimentão

azeitonas

leite

2 ovos cozidos

azeite

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho 24 horas.

Coloque para dar uma fervida com as batatas descascadas e inteiras, deixe cozinhar um pouco, retire assim que o bacalhau ficar fácil para desfiar.

Coloque numa forma redonda, azeite o bacalhau desfiado até forrar o fundo, as batatas cortadas em rodelas, a cebola, azeitonas, os ovos em rodela e o pimentão, adicione leite e acenda o fogo.

Cozinhe com o leite até que as batatas fiquem macias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51240-bacalhau-no-leite.html