ASSADO DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 xícara de chá de azeite

1 kg de cebola cortada em rodelas finas

1 kg de batata inglesa cortada em rodelas finas

300 g de creme de leite

200 g de mussarela ralada

orégano a gosto

1,5 kg de bacalhau dessalgado em água por 24 horas (troque a água a cada doze horas) e desfiado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite e a cebola.

Deixe murchar a cerca de 10 minutos.

Acrescente o bacalhau desfiado. Espere a água secar e o bacalhau cozinhar por aproximadamente 15 minutos e reserve. Forre o fundo de um refratário retangular (38x28 cm) com as batatas. Cubra com o bacalhau reservado e espalhe por cima o creme de leite. Ou menos meia hora. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51283-assado-de-bacalhau.html