

BACALHAU AO CREME DE BATATA

INGREDIENTES

4 postas de bacalhau
1 cebola
3 batatas
1 lata de creme de leite
100 g de pimentão picado
Coentro e salsa a gosto
Orégano
150 g de azeitona preta grande
150 g de azeitona verde

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau 48 horas antes.

Fervente as postas, retire e acrescente azeite em uma panela.

Coloque as postas, em seguida acrescente o pimentão, coentro e salsa, doure por 8 minutos, as batatas, cozinhe-as sem cascas.

Após cozidas bata aos poucos com o creme de leite.

Retire as postas unte uma forma com azeite e cebolas, coloque o creme de batata, em cima acrescente as postas do bacalhau com todos os ingredientes da panela, coloque no forno e deixe gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52074-bacalhau-ao-creme-de-batata.html>