

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 salsinha 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 salsinha, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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