

BACALHAU COM NATAS DA DÉBORA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado

2 cebolas médias

8 dentes de alho grandes

Azeite a gosto

10 batatas médias

800 ml de creme de leite (natas)

1 ovo

tempero pronto de cebola, alho e salsa secos

queijo parmesão

azeitonas recheadas

MODO DE PREPARO

Em uma panela suficientemente larga, coloque a cebola cortada às rodelas, o alho e o azeite para refogar até começar a dourar.

Enquanto isso, coloque as batatas cortadas aos cubos para fritar (não deixar fritar demais, o ponto certo é quando a batata já está corada).

Assim que o refogado estiver pronto junte os cubos de batata e envolva tudo cuidadosamente.

A seguir, acrescente 2 colheres de sopa do tempero pronto e envolva novamente.

Deite as natas (creme de leite) e misture tudo mais uma vez.

Nessa altura, pode acertar o sal e então colocar um pouco mais do tempero pronto, envolvendo tudo uma última vez, sempre ao fogo.

Por fim, passar o preparado para um pirex de vidro, deitar o conteúdo de um pacote de queijo parmesão sobre o bacalhau e levar ao forno por cerca de meia hora (cuidado para não deixar secar).

Depois finalizar com azeitonas recheadas e está pronto a servir.

Existem muitas receitas de Bacalhau com Natas, mas essa é uma delícia.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52162-bacalhau-com-natas-da-debora.html>