BACALHAU SENSAÇÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

4 batatas grandes

1 requeijão

1 creme de leite

1 cebola pequena (ralada)

coentro picadinho

2 dentes de alho amassados

300 gr de queijo mussarela (pode substituir por prato)

meio pacote de queijo ralado

3 colheres de leite em pó

2 colheres de margarina

orégano à gosto.

azeite para refogar o bacalhau

MODO DE PREPARO

Faça um purê de batatas com o leite e a margarina

Refogue o bacalhau com o azeite, o coentro, a cebola, o alho e sal a seu gosto

Misture o creme de leite com o requeijão

Em uma travessa, coloque o purê, depois o bacalhau, depois a mistura do creme de leite e requeijão, por cima o queijo mussarela, o queijo ralado e o orégano

Leve ao forno por mais ou menos 20 minutos ou até gratinar o queijo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5226-bacalhau-sensacao.html