

BACALHAU GRATINADO AO CREME

INGREDIENTES

- 5 colheres (sopa) de azeite
- 6 batatas cozidas em cubos pequenos
- 1 colher de sal
- 2 cebolas fatiadas
- 3 dentes de alho
- 4 xícaras (chá) de bacalhau dessalgado e desfiado (cerca de 400 g)
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande aqueça 3 colheres de azeite e coloque as batatas.

Acrescente o sal e mexa até dourar, com cuidado para não desmanchar as batatas.

Reserve.

Em outra panela aqueça a cebola e o alho amassado por cerca de 5 minutos.

Acrescente o bacalhau e cozinhe com a panela tampada por cerca de 5 minutos.

Adicione 1/2 xícara do creme de leite e despeje em um refratário(19x20) untado com azeite.

Disponha as batatas reservadas, o restante do creme de leite e o queijo parmesão ralado.

Leve ao médio (180°C) preaquecido por cerca de 30 minutos ou até gratinar.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52280-bacalhau-gratinado-ao-creme.html>