

BACALHAU EXCEPCIONAL

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Mais ou menos 1/2 litro de leite

4 colheres (sopa) farinha de trigo

1 cebola média ralada

2 colheres (sopa) manteiga (ou margarina)

1 caldo knorr de legumes

1 pitada de noz-moscada

Queijo parmesão ralado (fresco) para gratinar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco: Ponha na panela a manteiga e a cebola ralada.

Quando a cebola ficar transparente, adicione 1/2 litro de leite e o caldo de legumes.

Pegue um copo de leite (a parte) e dissolva a farinha de trigo.

Quando a farinha tiver dissolvida, jogue no leite que está no fogo.

Mexa até que engrosse, acerte o sal, se necessário e ponha a noz-moscada.

MONTE O PRATO:

Monte o prato: Em um refratário (de preferência grande e fundo) coloque todo o azeite.

Em seguida, ponha o bacalhau em postas (ou em lascas, se preferir), alho fatiado e as batatas.

Jogue o molho branco e as azeitonas.

Salpique queijo ralado.

Leve ao forno 180°C por uns 30 minutos ou até que doure.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52295-bacalhau-excepcional.html>