BATATA GRATINADA COM BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau dessalgado e desfiado

2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

3 dentes de alho picados

azeitonas picadas a gosto

Molho Branco

3 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras de leite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente uma frigideira com o azeite e refogue a cebola com o alho, até ficar levemente dourada

Para o molho branco, esquente uma panela com a manteiga, adicione a farinha e mexa com um fouet por alguns segundos

Misture o bacalhau refogado com o molho branco

Montagem

Finalize com queijo ralado a gosto e leve ao forno a 200° C por 40 a 50 minutos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5231-batata-gratinada-com-bacalhau.html