BACALHAU IMPERIAL PRÁTICO

INGREDIENTES

PARA O PURÊ DE BATATAS:

Para o purê de batatas:1 kg de batatas cozidas passadas no espremedor

1 copo de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o bacalhau reservado no fundo de um refratário e espalhe a cebola com o alho por cima.

Junte a seguir o azeitona verde fatiado e cubra com o requeijão cremoso.

A camada final que cobrirá tudo é a do purê de batatas.

Decore com as tiras de pimentão vermelho (vide foto) e leve ao forno preaquecido até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52432-bacalhau-imperial-pratico.html