BACALHAU GRATINADO AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

10 batatas

10 cebolas cortadas em rodelas

12 camarões graúdos

1 vidro de creme de leite light

4 colheres (sopa) margarina

1 vidro de azeitonas pretas

Orégano, azeite e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho em água gelada em um pirex, para dessalgar, por 3 dias.

No terceiro dia, ultilize essa água para cozinhar as batatas, porque isso vai deixar bastante o gostinho do bacalhau.

Reserve. Depois, tira a espinha e a pele do bacalhau, corte - o em lasca fina e reserve.

em seguida em uma frigideira, doure - as as rodelas de cebola com azeite e margarina, com pitadas de sal e oréganos.

Reserve. Bote o conteúdo em camadas num pirex untado na seguinte ordem: bacalhau batatas e cebola.

Por cima, coloque o creme de leite fresco, as azeitonas e os camarões para decorar e leve ao forno durante 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53205-bacalhau-gratinado-ao-molho-branco.html