

BACALHAU COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

800 g de batata cozida e amassada
1 pitada de noz-moscada ralada
1 lata de creme de leite sem soro
100 g de castanha de castanha de caju picada
800 g de bacalhau dessalgado
2 dentes de alho amassados
2 cebolas cortados em meia lua
2 colher de sopa de cebolinha verde picada
2 colher de sopa de azeite
2 copos de requeijão
1 copo de vinho branco seco
1 molho de manjeriço
1 sache de molho de tomate refogado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Amasse as batatas cozidas com um garfo e tempere as com a noz-moscada e a castanha de caju e o creme de leite misture bem, reserve.

Ferva o bacalhau com água por 5 minutos, tire do fogo, escorra.

Retire a pele e desfie ainda morno.

Refogar no azeite o alho, a cebola e a cebolinha verde, juntar o bacalhau, o vinho e o requeijão e misturar bem.

Unte uma forma refratária com manteiga, colocar a mistura das batatas, por cima o bacalhau com requeijão e levar para assar por 15 minutos em forno a 180°C.

Retire e enfeite com o molho de tomate e o manjeriço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53286-bacalhau-com-requeijao.html>