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 manjericão

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 com o molho de tomate e o manjericão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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