BACALHAU DO ICO

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau dessalgado e aferventado
- 1,2 kg de batata cozida
- 1 copo de requeijão
- 1 cebola media
- 2 colheres de manteiga
- 4 dentes de alho
- 1 copo (200ml) de leite
- 200 g de azeitonas pretas picadas
- 300 g de mussarela ralada
- Sal, salsinha, azeite e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Faça um purê com as batatas, o leite e um pouco de sal e a manteiga.

Desfie o bacalhau e refogue com a cebola, o alho e a salsinha.

Acrescente um pouco de sal e pimenta se desejar.

Apague o fogo e misture o requeijão.

Por fim é só montar em uma forma o purê de batatas, por cima o bacalhau, as azeitonas picadas e por último a mussarela ralada.

Leve ao forno médio por 15 minutos ou até derreter a cobertura.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53431-bacalhau-do-ico.html