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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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