BACALHAU DAS NUVENS

INGREDIENTES

1 kg de batata cozida em purê

500 g bacalhau em lascas descascados

1 caixa de creme de leite 200 ml

1 gema

Sal a gosto

1 cebola cortada à julienne

50 g azeitonas pretas picadas

50 g de manteiga

1 clara muito bem batida em neve

1/2 xícara farinha de rosca para gratinar

azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue as cebolas no azeite, coloque o bacalhau e as azeitonas por cerca de 6 minutos. Depois coloque o creme de leite, acrescente ao pure de batatas, a manteiga e a clara em neve (misture devagar).

Coloque em um pirex untado e polvilhe com a farinha de rosca.

Leve ao forno a 180ºC por cerca de 15 minutos até que doure.

Acompanha uma salada verde com palmito e tomates.

Receita da minha avó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53435-bacalhau-das-nuvens.html