

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>