

# PURÊ DE BACALHAU GRATINADO

## INGREDIENTES

1 kg de batatas  
1/2 kg de bacalhau  
200 gramas de queijo mussarela  
3 a 4 tomates  
2 cebolas  
1 copo pequeno de azeitonas verdes sem caroços  
1 lata de pomarola ou massa de tomate qualquer marca  
4 colheres de azeite  
5 dentes de alho amassado  
Sal a gosto  
Temperos verdes (cebolinha e salsa)  
Orégano

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem:Divida a batata amassada, divida-a ao meio.

Em uma forma de vidro retangular(opcional) untada com um pouco do azeite, coloque metade da massa, espalhe no refratário abrindo com as mãos, forrando bem a base, agora coloque todo o molho vermelho, juntamente com o azeite. Coloque fatias de mussarela cobrindo todo o molho. Abra o restante da batata sobre uma mesa e cubra o recheio. Coloque fatias de mussarela, polvilhando o orégano e leve ao forno para gratinar.

Salada de folhas verdes para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54078-pure-de-bacalhau-gratinado.html>