

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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