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