

BACALHAU AO MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

250 g de bacalhau dessalgado e desfiado
1 xícara de azeitonas pretas
1 cebola grande picadinha
1 maço de cheiro-verde picadinho
Rodelas de batatas grossas cozidas al dente
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
Queijo ralado
Azeite

MODO DE PREPARO

Misture o bacalhau, azeitonas, cebola e cheiro-verde e coloque num pirex, regue com bastante azeite.

Cubra com as rodelas de batatas. Bata o creme de leite com o requeijão, uma pitada de sal e o queijo ralado e jogue por cima das batatas e o bacalhau do pirex, decore com azeitonas, regue com azeite e leve para assar até que doure. Uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54461-bacalhau-ao-molho-cremoso.html>