PURÊ DE BACALHAU

INGREDIENTES

1/2 kg de bacalhau grosso, sem pele e sem espinho

1 copo americano de azeite

2 dentes de alho amassado,até virar um creme

1 copo de óleo

2 copos de creme de leite

Sal pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhar o bacalhau por uns oito minutos penere e enxugue em um pano de prato, reserve.

Refogue o alho e o bacalhau abaixa o fogo sempre mexendo com colher de pau, até o bacalhau virar uma pasta abaixa bem o fogo sempre mexendo, com a colher de pau, colocando o óleo com o creme de leite.

Tempere com o sal e a pimenta vai mexendo até virar o purê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54474-pure-de-bacalhau.html