

SALADA DE BACALHAU DE FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau
- 1 kg de batatas
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas, sem caroço
- 1 xícara (chá) de passas sem caroço
- 1 cebola média, cortada em rodelas
- 1 xícara (chá) de cheiro verde
- 1 pimentão (verde e vermelho) em rodelas
- azeite de boa qualidade
- 1 lata de creme de leite com soro
- a mesma de leite de vaca
- 1 bisnaga de catupiry
- 1 colher (sobremesa) de cominho
- 1 envelopinho de salsinha desidratada
- 100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, regue bastante azeite e espalhe as lascas de bacalhau, as rodelas de batatas, os temperos e reque o azeite e repita até terminar.

Regue sempre com azeite e no final espalhe o catupiry e o líquido. Deixe penetrar bem, polvilhe o queijo e leve ao forno para gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55091-salada-de-bacalhau-de-forno.html>