LASCAS DE BACALHAU AO FORNO

INGREDIENTES

500 g de lascas de bacalhau dessalgado

8 batatas grandes cortadas em cubo cozida al dente

200 g de azeitonas verdes sem caroço

1 lata de milho

1 cebola fatiada ou em rodelas

1 colher (sopa) de tempero baiano

1/2 xícara de cheiro verde fresco picadinho

1 colher (sopa) de orégano

sal para corrigir, se necessário

4 dentes de alho fatiados na lâmina

1/2 xícara de azeite

400 g de requeijão

1 caixa de 200 g de creme de leite

1 pacote de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite misture a cebola e deixe dourar

Em seguida, coloque o alho e frite junto com a cebola

Quando ambos estiverem dourados, adicione o bacalhau, o milho, as azeitonas, o cheiro verde e o tempero baiano

Deixe essa misturar refogar enquanto coloca as batatas já cozidas em um refratário que possa ir ao forno

Misture as batatas com o refogado de bacalhau

Adicione o requeijão, o creme de leite e misture

Por cima, salpique o queijo parmesão ralado

Leve ao forno para gratinar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5511-lascas-de-bacalhau-ao-forno.html