# BOLO DE BACALHAU

## INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado

1 kg de batata

300 g de manteiga

2 copos de leite

1 caixa de creme de leite

1 copo de requeijão

100 g de queijo ralado

2 cebolas em rodelas bem fininhas

1 pimentão em tiras

150 g de azeitonas picadas

1/2 copo de azeite extra virgem

## MODO DE PREPARO

Faça um purê com a batata, usando o leite e a manteiga.

Depois arrume o purê em uma travessa e coloque por cima o bacalhau, as cebolas em rodelas, as azeitonas, o pimentão e regue com o azeite.

Bata no liquidificador o creme de leite o requeijão e um pouco de queijo ralado e coloque por cima do bacalhau, com o restante do queijo ralado salpique por cima.

Coloque no forno por 30 minutos e depois pode servir quente ou frio.

Todos vão amar!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55265-bolo-de-bacalhau.html