

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 rodela 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 rodela, 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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