

BRANDADE DE BACALHAU

INGREDIENTES

500 g de bacalhau desfiado
300 g de batata amassadas
100 g de queijo parmesão ralado
300 g de creme de leite fresco
1 cebola média
1 xícara (chá) de leite
Salsinha a gosto
Sal, pimenta branca e azeite

MODO DE PREPARO

Refogar cebola no azeite e dourar
Refogar o bacalhau desfiado
Aos poucos colocar o leite, sal e pimenta branca a gosto
Em seguida colocar o creme de leite fresco, as batatas amassadas e no final salsinha.
Levar ao forno com queijo para gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55290-brandade-de-bacalhau.html>