

BACALHAU DO ZÉ DO PIPO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e se possível em postas

1 kg de batatas

Leite, margarina e sal a gosto

2 maços de brócolis cozidos

1 cebola cortada em rodelas

queijo ralado a gosto

500 ml de azeite

2 colheres de sopa de maionese

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Cubra o refratário com o azeite.

Faça uma camada bem espessa.

Coloque as postas de bacalhau.

Sobre elas, o brócolis.

Em seguida, o purê de batatas bem molinho e por cima a maionese.

Arrume as rodelas de cebola e cubra com o parmesão ralado.

Leve ao forno para gratinar.

Sirva com arroz branco.

Pode fazer que é sucesso garantido!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55305-bacalhau-do-ze-do-pipo.html>