

BACALHAU DA VOVÓ

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau bom
1 vidro de leite de coco 150 ml
1 tomate picado s/ semente e s/ pele
½ pimentão picado
1 maço de cheiro verde picado
4 batatas médias cozidas e amassadas
3 ovos
1 xícara de azeitona verde com um pouco de azeitona preta
2 colheres de sopa de azeite
1 pão molhado no leite morno
150 g de queijo fresco
farinha de rosca
queijo ralado

MODO DE PREPARO

Dessalgar o bacalhau (colocar na água gelada de um dia para o outro, trocar a água 2 vezes, lavar, ferver e deixar escorrer)

Desfiar o bacalhau em pedaços grandes.

Acrescentar o leite de coco, o tomate, o pimentão, o cheiro verde, as batatas, os ovos inteiros, as azeitonas, o azeite, o pão, o queijo fresco, misturar bem e provar o tempero e o sal.

Untar uma refratária com azeite, colocar a mistura.

Polvilhar com queijo ralado e farinha de rosca.

Colocar para assar em fogo baixo por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55954-bacalhau-da-vovo.html>